



Capitolato Speciale d'Appalto

Oggetto: *ID.4708 – COMUNE DI ARENZANO GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER UN PERIODO DI 4 ANNI SCOLASTICI DA SETTEMBRE 2026 A LUGLIO 2030 IN CONFORMITA' AI PARAMETRI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DI CUI AL D.M. 10 MARZO 2020.*

PARTE 1.	DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art. 1.1.	Stazione appaltante.....	4
Art. 1.2.	Oggetto.....	4
Art. 1.3.	Definizioni.....	4
Art. 1.4.	Durata del contratto	5
Art. 1.5.	Tipologia di contratto, importo a base di gara, importo stimato dell'appalto e corrispettivo	6
Art. 1.6.	Modalità di esecuzione delle prestazioni – subappalto.....	6
Art. 1.7.	Esecuzione anticipata e consegna in via d'urgenza	8
Art. 1.8.	Modifiche contrattuali	8
Art. 1.9.	Obblighi in materia di personale	9
Art. 1.10.	Clausola sociale	11
Art. 1.11.	Responsabilità del contraente – Polizza assicurativa	12
Art. 1.12.	Clausola continuità servizio	13
Art. 1.13.	Clausole capitolato – Rinvio	13
PARTE 2.	DISPOSIZIONI SPECIFICHE SULLE PRESTAZIONI	14
Art. 2.1.	Oggetto e obiettivi	14
Art. 2.2.	Gestione del servizio Centri Cottura.....	16
Art 2.2.1	Elenco strutture, modalità e numero fornitura pasti	17
Art 2.2.2	Centro di cottura esterno.....	18
Art 2.2.3	Stoccaggio e preparazione dei pasti.....	18
Art 2.2.4	Menù pasto ed integrazione per festività.....	19
Art 2.2.5	Diete speciali / in bianco / motivazioni etico religiose.....	21
Art 2.2.6	Cestino	22
Art 2.2.7	Pasto scorta	23
Art 2.2.8	Scodellamento e somministrazione	23
Art 2.2.9	Somministrazione merende.....	24
Art 2.2.10	Caratteristiche dei prodotti alimentari	25
Art 2.2.11	Specifiche relative igiene degli alimenti	26
Art 2.2.12	Controlli sugli alimenti	27
Art 2.2.13	Controllo da parte della Commissione mensa	29
Art 2.2.14	Acqua potabile	30
Art 2.2.15	Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	30
Art 2.2.16	Fornitura dei materiali	32
Art. 2.3.	Offerta tecnica	32
Art. 2.4.	Mezzi, macchinari e attrezzature	33

Art. 2.5.	Locali e attrezzature – interventi.....	33
Art. 2.6.	Verbale di consegna.....	35
Art. 2.7.	Trasporto	35
Art. 2.8.	Monte ore minimo e personale	36
Art. 2.9.	Requisiti, formazione permanente e vestiario del personale	38
Art. 2.10.	Gestione informatica del servizio.....	39
Art. 2.11.	Manutenzione ordinarie di competenza dell'aggiudicatario	43
Art. 2.12.	Manutenzione straordinaria	43
Art. 2.13.	Ulteriori obblighi dell'aggiudicatario	43
Art. 2.14.	Obblighi dell'Ente committente	45
Art. 2.15.	Controlli e verifiche dell'Ente committente.....	46

PARTE 1. DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.1. Stazione appaltante

1. La stazione appaltante è il Comune di Arenzano.
2. La Stazione Appaltante è l'Ente che stipula il contratto d'appalto e si avvale del servizio S.U.A. di Città metropolitana di Genova esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura di gara.

Art. 1.2. Oggetto

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Arenzano (di seguito Comune), da affidarsi mediante procedura aperta presso le strutture indicate di seguito nel presente capitolato.
2. Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune richiede le prestazioni di: approvvigionamento materie prime, preparazione, confezionamento, porzionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti come meglio dettagliato di seguito.
3. Il codice che identifica le prestazioni del servizio, in base al vocabolario comune per gli appalti pubblici (CPV), adottato con il regolamento (CE) n. 213/2008, è indicato nella seguente tabella:

n.	Descrizione servizio	CPV	P (principale) S (secondario)
1	<i>Servizi di ristorazione scolastica e collettiva</i>	55524000-9	P

Art. 1.3. Definizioni

1. Ai fini del presente capitolato, si intende per:
 - a. Ente committente COMUNE DI ARENZANO, VIA SAULI PALLAVICINO N. 39 16011 C.F. 00449500107 t. 010/9138213 - istruzione@comune.arenzano.ge.it, info@pec.comune.arenzano.ge.it
 - b. "pasti", destinati all'utenza e personale avente diritto dell'Istituto Comprensivo di Arenzano/Cogoleto per i soli plessi siti sul territorio del Comune di Arenzano e per i nidi del Comune di Arenzano;
 - c. "capitolato", il presente capitolato speciale;
 - d. "servizio", il servizio oggetto del presente capitolato;
 - e. "RUP", il responsabile unico del progetto;
 - f. "DEC", il Direttore dell'esecuzione del contratto;
 - g. "referente del contratto" o "responsabile del contratto": il soggetto indicato dall'appaltatore come referente unico nei riguardi dell'Ente committente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali

- h. “contraente” o “aggiudicatario” o “appaltatore”: l’affidatario dopo la stipulazione del contratto di appalto del servizio oggetto del presente capitolato;
- i. “D. Lgs. n. 36/2023” o “Codice dei contratti” o “Codice”, il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici”;
- j. “D. Lgs. n. 81/2008”, il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, “Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”;
- k. “DUVRI”, documento unico di valutazione dei rischi di cui all’art. 26 del decreto legislativo 81/2008, e successive modificazioni;
- l. “DVR”, il documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 28 del decreto legislativo 81/2008, e successive modificazioni;
- m. normativa di settore statale e regionale di riferimento del servizio:
 - “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 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.
 - “CAM”: i Criteri minimi ambientali approvati con Decreto Ministeriale 10/03/2020, Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, la circolare esplicativa di settembre 2025 e il decreto ministeriale aprile 2025.

Art. 1.4. Durata del contratto

1. La durata del contratto è di 4 (quattro) anni scolastici (2026/2027, 2027/2028, 2028/2029 e 2029/2030) a decorrere dalla data di avvio del servizio, fissato indicativamente al 1° settembre 2026, e segue il calendario scolastico approvato annualmente dalla Regione

Liguria, da concordare con il Servizio della Pubblica Istruzione, sulla base del calendario scolastico dell'istituto comprensivo di Arenzano, sentiti i dirigenti scolastici e i funzionari responsabili per il servizio da svolgere per i nidi comunali.

2. Qualora per il protrarsi della procedura di gara non sia possibile dare avvio al servizio entro la data prevista del 1° settembre 2026 il presente appalto decorrerà dalla data di affidamento, ovvero dalla data di esecuzione anticipata rispetto alla stipula del contratto, se ricorrano le condizioni a giudizio dell'Ente committente e con provvedimento del Responsabile Unico del Progetto.

Art. 1.5. Tipologia di contratto, importo a base di gara, importo stimato dell'appalto e corrispettivo

1. L'appalto è aggiudicato a misura.

2. L'importo a base di gara e l'importo stimato dell'appalto sono indicati nella stima economica allegata al presente documento. L'importo stimato dell'appalto è basato sull'importo totale pagabile, al netto dell'imposta sul valore aggiunto (IVA), valutato dalla stazione appaltante. Il calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara.

3. L'importo contrattuale stimato per la durata di quattro anni scolastici è **€ 1.828.000,00** per un numero di **298.640** pasti presunti, determinati sulla base del numero degli utenti iscritti, le giornate di servizio rapportate al calendario scolastico, lo storico dei consumi anni precedenti e la percentuale media di assenze, come risulta dalla stima economica allegata al presente capitolato. Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale destinataria del servizio. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato e pertanto fatturato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

4. Il corrispettivo contrattuale è costituito dall'importo unitario del pasto (da assoggettare a ribasso in sede di gara) di **€ 6,12** comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, di ogni altro e qualsiasi onere, da corrispondersi mensilmente sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti consegnati durante il mese.

Art. 1.6. Modalità di esecuzione delle prestazioni – subappalto

1. Le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente capitolato sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità ai CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 “ Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari ”, al Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale e dal Piano d'azione per la sostenibilità

ambientale dei consumi della pubblica Amministrazione - PAN GPP " promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

2. L'aggiudicatario 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:

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

3. L'aggiudicatario 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 il Comune, a quanto venisse in futuro disposto in virtù di nuovi atti normativi.

4. A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni il contraente 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.

5. Il Piano di Monitoraggio ha l'obiettivo di garantire la massima trasparenza e l'eccellenza del servizio di refezione scolastica, attraverso il sistema di rilevazione oggettiva basato su KPI (Key Performance Indicators):

Metodologia di Rilevazione: il monitoraggio verrà eseguito attraverso tre livelli di controllo:

- Autocontrollo (operativo) per le verifiche quotidiane effettuate dal Responsabile di Cucina (temperature, grammature, conformità derrate);
- Audit periodici (gestionali) attraverso ispezioni mensili non programmate da parte del DEC per verificare il rispetto delle procedure HACCP e del capitolato;
- Customer Satisfaction (partecipativo) per la rilevazione del gradimento presso gli utenti finali (alunni e docenti) con questionari redatti in accordo con il committente e pubblicati nella carta dei servizi sulla base degli standard di qualità richiesti.

6. In caso di scostamento dai target sopra citati (es. gradimento inferiore a 8/10 o ritardi sistematici) il contraente si impegna a:

- a. Analisi delle cause: entro 48 ore dalla rilevazione dell'anomalia;

- b. Azioni correttive: implementazione di misure rimediali (es. variazione ricettario in caso di scarso gradimento);
- c. Reporting: invio di una relazione trimestrale all'Amministrazione Comunale con il riepilogo dei KPI raggiunti e delle eventuali criticità risolte.

7. Il contraente esegue in proprio il servizio. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

8. Ai sensi dell'art. 119 del Codice l'appaltatore deve eseguire direttamente le prestazioni di: approvvigionamento materie prime, preparazione, confezionamento, porzionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti, come meglio specificato nella Parte 2. Disposizioni specifiche sulle prestazioni, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato;
- rispettare con attenzione la somministrazione dei pasti, con particolare scrupolo nelle diete speciali.

9. Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 119 del Codice è consentito eventualmente indicare in subappalto solo ed esclusivamente il servizio di veicolazione dei pasti, manutenzione ordinaria delle attrezzature e arredi presenti nei centri cottura e nei locali di refezione e della gestione del servizio informatico.

10. Ai sensi dell'art. 119, comma 17 del Codice, le prestazioni individuate come eventualmente subappaltabili non possono formare oggetto di ulteriore subappalto.

Art. 1.7. Esecuzione anticipata e consegna in via d'urgenza

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 8, del Codice, il Comune può procedere all'esecuzione anticipata del contratto.

2. Ai sensi dell'art. 17, comma 9, del Codice, l'esecuzione d'urgenza è effettuata nel caso in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

3. Nelle fattispecie di cui ai commi 1 e 2, viene redatto dal RUP apposito verbale di avvio del servizio. Nel caso di mancata stipulazione l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni eseguite su ordine del RUP.

Art. 1.8. Modifiche contrattuali

1. La necessità di modifica del contratto può essere determinata da circostanze

impreviste e imprevedibili per il Comune (art. 120, co. 1, lett. c, d.lgs. n. 36/2023). Tra le predette circostanze rientra la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti.

2. Qualora nel corso del contratto si renda necessario, ai sensi dell'art. 120, comma 9, un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino ad un quinto dell'importo contrattuale, anche a seguito di aumento o diminuzione numero utenti l'appaltatore è tenuto ad eseguire il contratto alle condizioni originariamente previste e non può far valere il diritto alla risoluzione.

3. Ai sensi dell'art.120 comma 10 del codice è prevista, alla scadenza del contratto, la facoltà per il Comune di attivare l'opzione di proroga per due anni (2030/2031-2031/2032) stimata in € 917.200,00. In caso di attivazione dell'opzione di proroga il contraente è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato, ove più favorevoli per il Comune. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 6 mesi prima della scadenza del contratto.

4. In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'art. 120, co. 11, d.lgs. n. 36/2023. In tal caso, l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Art. 1.9. Obblighi in materia di personale

1. L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze dell'aggiudicatario. Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale impiegato dal soggetto aggiudicatario per lo svolgimento del servizio.

2. Il personale deve essere regolarmente assunto e in possesso dei requisiti previsti dalla normativa e dal presente capitolato. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato, preparato e adeguatamente formato in ragione delle specifiche attività da svolgere e della peculiarità dell'utenza. Lo stesso dovrà operare secondo corretta prassi igienica, curare l'igiene personale ed essere munito dei dispositivi di sicurezza previsti dalle vigenti normative.

3. L'aggiudicatario deve assumere i seguenti impegni:

- a. garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, come indicato nella clausola sociale di cui all'art. 1.10;
- b. garantire l'applicazione, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto e per tutta la sua durata, Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo e di quello territoriale, (Codice: CCNL H03) - ATECO 56.29.10 oppure del diverso CCNL dallo stesso indicato che garantisca le stesse tutele.

4. In sede di aggiudicazione si procede alla verifica di eventuale dichiarazione resa dall'aggiudicatario sulla sussistenza di equivalenza delle tutele, economica e normativa, di diverso contratto applicato rispetto a quelle previste dal CCNL indicato dal presente capitolato.

5. L'aggiudicatario è obbligato ad osservare le disposizioni e ad ottemperare agli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi sul lavoro e sulla sicurezza e dalle norme assicurative (infortunistiche e previdenziali). I conseguenti oneri previdenziali e assicurativi sono a suo carico. Gli obblighi in materia di corretta retribuzione del personale sussistono anche se il contraente non aderisce ad alcuna organizzazione sindacale o se ha receduto dalla stessa.

6. Il Comune, in caso di inottemperanza agli obblighi previsti dal presente articolo, se accertati o segnalati dall'Ispettorato del Lavoro comunica con nota indirizzata al domicilio digitale dell'aggiudicatario, in caso anche all'Ispettorato stesso, l'inadempienza accertata e procede alla sospensione del pagamento delle fatture presentate e non ancora liquidate, destinando le somme così come accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, potendosi provvedere anche d'ufficio. Il provvedimento di sospensione decade automaticamente nel momento in cui l'Ispettorato del lavoro abbia accertato l'avvenuto ed integrale adempimento agli obblighi in oggetto. Per quanto attiene alle detrazioni e sospensioni dei pagamenti, il contraente non può comunque opporre eccezione alcuna nei confronti del Comune e assume a proprio carico le conseguenze e le eventuali sanzioni civili previste dalle disposizioni in materia, manlevando il Comune da eventuali pretese di terzi relative a violazioni delle suddette prescrizioni. In merito alle inadempienze contributive e retributive, resta fermo quanto previsto dal contratto.

7. Il Comune in qualsiasi momento può richiedere al contraente l'esibizione della documentazione comprovante la corretta attuazione degli obblighi e adempimenti inerenti all'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale ed assicurativa, può richiedere il LUL (Libro Unico Lavoro) relativo ai lavoratori impiegati nel singolo appalto, nel rispetto della normativa in materia di riservatezza dei dati personali, ha facoltà di acquisire ogni notizia o documentazione in merito alle retribuzioni, ai contributi ed agli infortuni e si riserva di chiedere accertamenti del caso ai competenti enti. Il contraente ha obbligo di dare notizia scritta al personale dipendente e agli eventuali soci lavoratori delle previsioni del presente articolo.

8. Il personale deve essere di provata capacità, onestà e moralità, in grado di mantenere un contegno decoroso ed irrepreensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione sia con il personale del Comune e con gli utenti o altri soggetti con cui venga a contatto.

9. L'organico non può essere inferiore a quello stabilito dalle vigenti leggi nazionali e regionali per numero, mansioni, livello e orario lavorativo e, comunque, deve essere sempre in numero adeguato alle esigenze del servizio.

10. Il contraente deve garantire la continuità nello svolgimento delle prestazioni

attraverso sostituzioni di tutte le figure professionali previste dal capitolato per assenze programmate e anche non prevedibili, con operatori di pari qualifica professionale, e a limitare il fenomeno di turn-over della forza lavoro nel corso della durata del presente appalto, al fine di assicurare efficienza e standard qualitativo costanti al servizio.

11. Il contraente deve assicurare ai propri dipendenti un'adeguata informazione, formazione, addestramento ed un aggiornamento professionale periodico, con particolare riferimento alla disciplina di cui al d. lgs. n. 81/2008. Deve provvedere a riqualificare il personale qualora nuove norme in materia facessero obbligo di profili formativi aggiuntivi e/o sostitutivi, necessari per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

12. Il Comune è manlevato da ogni responsabilità derivante dall'inosservanza delle disposizioni normative suddette.

13. Il personale ha l'obbligo di mantenere la massima riservatezza su dati, informazioni e documenti a sua conoscenza durante lo svolgimento del servizio, nello scrupoloso rispetto della normativa, europea e nazionale, sulla riservatezza dei dati personali.

14. Il contraente si impegna a adottare, anche su segnalazione del Comune, i provvedimenti di competenza del datore di lavoro nei confronti dei dipendenti impiegati nello svolgimento del servizio in violazione dei doveri di diligenza, buona fede e collaborazione e nel caso di condotta non irreprensibile nei confronti degli utenti.

15. Il Comune può segnalare in qualsiasi momento il personale che risulti privo dei requisiti richiesti o che, per motivate ragioni, sia ritenuto inidoneo allo svolgimento del servizio. In tale caso, l'aggiudicatario, previa eventuale richiesta di contraddittorio con l'Ente committente, è tenuto a sostituire il personale segnalato con altro in possesso dei requisiti prescritti e idoneo allo svolgimento del servizio.

16. Il contraente, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, è tenuto all'osservanza delle norme in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene e salute sul lavoro, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica per garantire, in ossequio al D.Lgs. n. 81/2008, la completa sicurezza durante lo svolgimento del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza il Comune da ogni responsabilità al riguardo.

17. Sono a carico del contraente le spese per gli indumenti e i dispositivi di lavoro prescritti dalle vigenti normative in materia di sicurezza, che il personale deve indossare durante le ore di servizio.

Art. 1.10. Clausola sociale

1. Ad oggi il servizio è in affidamento alla ditta Camst – Cooperativa Albergo Mensa Spettacolo e Turismo, società cooperativa a responsabilità limitata in sigla Camst soc. coop. A.R.L. Via Tosarelli 318 40055 Castenaso Bo C.F. 00311310379, P.IVA 00501611206.

2. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, indicato nell'allegato 4 *“Dettaglio del personale attualmente operante nel servizio”* al presente capitolato.

3. Il contraente è tenuto a rispettare, durante l'esecuzione del contratto, il “piano di assorbimento”, presentato in sede di gara.

Art. 1.11. Responsabilità del contraente – Polizza assicurativa

1. Il contraente assume la responsabilità dello svolgimento dei servizi oggetto del contratto, sotto il profilo giuridico, economico, restando direttamente e unicamente responsabile per qualsiasi tipo di danno a persone e/o cose che possa derivare dall'esercizio del servizio appaltato.

2. Il contraente mantiene indenne il Comune da ogni danno diretto o indiretto derivante dall'esecuzione del servizio, sollevando lo stesso da ogni responsabilità al riguardo.

3. Le eventuali spese che il Comune dovesse sostenere per porre rimedio al danno di cui al comma 2 saranno dedotte dal corrispettivo o comunque rimborsate dallo stesso contraente.

4. Ai fini dei commi precedenti, il contraente, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto (anche in caso di esecuzione anticipata rispetto alla stipula del contratto) e per tutta la durata dello stesso, deve provvedere a prestare apposita polizza assicurativa per i rischi - Responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro (RCT/O) - ed - Infortuni - per garantire idonea copertura agli operatori, agli utenti e a terzi, per danni o infortuni che possano occorrere a chiunque, nello svolgimento del servizio e/o delle attività connesse, senza esclusione di rischi, con massimali non inferiori a:

- euro 5.000.000 per sinistro
- euro 5.000.000 per persona
- euro 5.000.000 per danni a cose e animali

totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, presso una Compagnia di Assicurazione che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'aggiudicatario. In particolare, la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

5. Il contratto assicurativo di cui al comma 4 contiene l'espressa indicazione che l'Ente committente è considerato terzo a tutti gli effetti e deve prevedere la rinuncia alla rivalsa da parte della Compagnia assicuratrice nei confronti di chicchessia, compreso l'Ente committente ed i suoi dipendenti. In caso di sinistri, eventuali scoperti e franchigie saranno a carico del contraente.

6. L'attivazione della polizza di cui al comma 4 non libera il contraente dalle proprie responsabilità, rimanendo a suo carico l'obbligo di risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Art. 1.12. Clausola continuità servizio

1. Le prestazioni oggetto del presente capitolato hanno natura di servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse. Fatti salvi casi di forza maggiore e di sciopero, l'appaltatore non può abbandonare o sospendere il servizio senza la preventiva autorizzazione del Direttore Esecuzione del Contratto. A tal fine l'appaltatore si impegna ad informare il Direttore Esecuzione del Contratto, con un preavviso di almeno cinque giorni lavorativi, dalle astensioni lavorative conseguenti all'esercizio del diritto di sciopero. L'arbitrario abbandono o la sospensione del servizio integrano ipotesi di inadempimento valutabili da parte del Comune ai fini della risoluzione contrattuale e possono dare luogo alla surroga del Comune nei confronti dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio. In tutti i casi di cessazione anticipata del contratto per risoluzione, rescissione, mancato accordo sulla revisione del contratto o altro, l'appaltatore è tenuto ad assicurare l'esecuzione di tutte le prestazioni contrattuali fino all'individuazione del nuovo gestore.

2. Nessuna responsabilità potrà essere imputata al Comune qualora eventuali e sopravvenute modifiche legislative dovessero incidere sul mantenimento del presente contratto, né potrà essere avanzata dall'appaltatore alcuna richiesta di risarcimento danni.

Art. 1.13. Clausole capitolato – Rinvio

1. Le clausole del presente capitolato, ivi compresi i documenti cui lo stesso fa riferimento o rinvio, sono vincolanti per le Parti.

2. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda alla normativa vigente in materia di refezione scolastica. L'appaltatore provvederà a dare esecuzione con la massima diligenza a tutto quanto previsto dalla normativa in vigore e dal presente capitolato nonché a dare attuazione, senza alcun onere per il Comune a quanto venisse in futuro disposto in virtù di nuovi atti normativi

3. Per quanto non espressamente contemplato dal presente capitolato, si fa rinvio al D. Lgs. n. 36/2023 e alla relativa normativa attuativa, alla L. 7 agosto 1990, n. 241 e, per la fase negoziale, al Codice civile.

PARTE 2. DISPOSIZIONI SPECIFICHE SULLE PRESTAZIONI

Art. 2.1. Oggetto e obiettivi

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni ed al personale avente diritto (docente e non docente) della scuola d'infanzia ed elementare dell'Istituto Comprensivo per i plessi di Arenzano, dei soli bimbi dei nidi comunali (dai 3 ai 36 mesi) e dei bimbi/ragazzi iscritti ai progetti Spazio Ragazzi e Centro Estivo organizzati dall'Ufficio Servizi Sociali. Il Comune potrà consentire la consumazione di pasti da parte di altri soggetti previa formale autorizzazione.

2. Il servizio comprende, a titolo esemplificativo e meglio specificato nei successivi articoli, l'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione di pasti, mediante sistema a legame "fresco-caldo" nelle strutture in funzione della composizione e dell'orario indicati nel seguito del presente capitolato.

3. I principali obiettivi del servizio sono:

- qualità nutrizionale; somministrazione di pasti equilibrati, conformi ai LARN (livelli di assunzione di riferimento di nutrienti) indicati nella guida regionale (695/2022) e ministeriali per la ristorazione scolastica;
- educazione alimentare: promozione di sane abitudini alimentari anche prevedendo progetti destinati agli alunni ed alle famiglie;
- sostenibilità: rispetto dei criteri ambientali Minimi, privilegiando la filiera corta, biologici, dop/IGP e la riduzione degli sprechi alimentari e della plastica;
- sicurezza Alimentare: sistema HACCP e dei protocolli sanitari vigenti e quanto individuato dalla delibera di Giunta Regionale 695/2022:
 - a) Food safety priorità assoluta in tutti i percorsi di ristorazione mirata a garantire la sicurezza e la salubrità igienico-microbiologica nell'intera filiera ristorativa, dalla produzione e trasformazione eventuale delle materie prime, alla loro preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione;
 - b) Food security si realizza quando a tutte le persone è garantito un accesso fisico, sociale ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutrizionalmente adeguato, tale da coprire i fabbisogni per una vita sana e in salute.

4. Le principali attività del servizio sono di seguito elencate, da considerarsi non esaustive s'intendono ricomprese anche eventuali attività non espressamente indicate se necessarie per la realizzazione del servizio e l'esecuzione delle prestazioni:

- approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle normative vigenti e non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;

- stoccaggio e conservazione;
- preparazione dei pasti e delle merende, comprese le diete speciali, nei due centri di cottura messi a disposizione dal committente e confezionamento per i pasti veicolati, con alimenti derivanti da prodotti biologici certificati, a filiera corta e prodotti locali, nel rispetto del DM 65/2020, della qualità delle materie prime offerte in sede di gara, da fornirsi in pluri o mono porzione, secondo le specifiche indicate nel presente capitolato;
- porzionamento e scodellamento e somministrazione dei pasti, incluse le diete speciali, delle merende e delle per singole porzioni e consegna delle mono porzioni, salvo quanto meglio specificato; presso le scuole dell'infanzia e classi 1° e 2° scuola primaria è richiesta anche l'assistenza agli alunni durante la consumazione (sbucciatura – se non già lavata - e taglio della frutta, taglio della carne e taglio del pane quando necessario) distribuzione bevande;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie, il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti dei refettori e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- attività di prevenzione dello spreco alimentare e di gestione degli avanzi mediante un monitoraggio così come illustrato dalla delibera regionale 695/2022 con eventuale progetto per l'invio alla donazione. Tramite un rapporto quadrimestrale verrà comunicato all'ente i dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni per le quali si generano eccedenze e la descrizione delle misure da intraprendere.

5. Tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge, le operazioni di manipolazione, cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale e devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

6. Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari specificati nell'ordinativo di fornitura. Il servizio dovrà essere erogato nel corso dell'anno in periodi differenziati a seconda della struttura di riferimento sulla base del calendario scolastico regionale e dei regolamenti degli asili nido e servizi.

7. La gestione del servizio deve conformarsi 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 come da disposizioni dettate dal D.M. 65 del 10 marzo 2020 e dalla relazione di accompagnamento. 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.

Art. 2.2. Gestione del servizio Centri Cottura

1. I centri di cottura per lo svolgimento delle attività di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti sono indicati nella seguente tabella:

CENTRO COTTURA	SCUOLE
a) plesso De Calboli PIAZZA RODOCANACHI	Scuola Primaria DE CALBOLI refettorio plesso De Claboli
	Spazio Ragazzi refettorio plesso De Calboli
	*CENTRO ESTIVO SCUOLA PRIMARIA DE CALBOLI (refettorio De Calboli)
b) plesso scuola d'infanzia statale e nido i cuccioli VIA MARCONI 102 A	*NIDO D'INFANZIA CUCCIOLI (plesso Via Marconi)
	*NIDO D'INFANZIA UN NIDO PER AMICO (plesso Via Sauli)
	*SCUOLA D'INFANZIA STATALE (refettorio Via Marconi)

() indicativamente dal 15 giugno la preparazione dei pasti destinati ai nidi comunali, al centro estivo e alla scuola dell'infanzia viene generalmente accentrata in uno dei due centri cottura previo accordo con l'ente committente con il conseguente aumento del numero di pasti veicolati.*

2. I pasti prodotti sono destinati alle seguenti strutture con le seguenti modalità:

- ✓ **SCUOLA PRIMARIA “DE CALBOLI”** come da calendario scolastico regionale e d'istituto indicativamente (340 alunni divisi in classi a tempo pieno 5 giorni mensa e classi moduli con indicativamente due giorni mensa alla settimana)

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione dei pasti presso la cucina in loco e somministrazione di pasti giornalieri per i bambini e gli insegnanti della scuola primaria, sita in Piazzale Rodocanachi.

È prevista la distribuzione, e somministrazione (porzionamento/scodellamento) dei pasti e la pulizia del centro cottura, refettorio e di tutte le vetrate, il lavaggio dei tendaggi, nonché dei locali e servizi igienici destinati al personale addetto alle cucine e alla somministrazione.

- ✓ **SPAZIO RAGAZZI SERVIZIO DEDICATO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO** indicativamente dall'ultima settimana di settembre sino a fine maggio (servizio gestito dai servizi sociali dedicato a 10 alunni)

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il centro di cottura comunale sito in Piazzale Rodocanachi, di pasti giornalieri per alunni della scuola secondaria “E. Chiossone” somministrati presso il refettorio della scuola primaria De Calboli sito in Piazzale Rodocanachi (vedi sopra per le pulizie).

- ✓ **CENTRO ESTIVO (PERIODO 15/06 – 31/07)**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale sito in Piazzale Rodocanachi (in alternativa può essere utilizzato il centro cottura situato in Via Marconi e i pasti devono essere veicolati al plesso De Calboli sito in piazza Rodocanachi) e somministrazione di pasti giornalieri per i bimbi (indicativamente 50 bambini) frequentanti il Centro Estivo presso il refettorio della scuola primaria sito in Piazzale sito Rodocanachi. È compresa la distribuzione della frutta. Pulizia centro cottura,

refettorio e di tutte le vetrate, il lavaggio dei tendaggi, nonché dei locali e servizi igienici destinati al personale addetto alle cucine e alla somministrazione;

✓ **SCUOLA DELL'INFANZIA (Periodo 15/09 – 30/06 indicativamente 120 bambini)**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso la cucina in loco, somministrazione, scodellamento di pasti giornalieri per i bambini e gli insegnanti della scuola d'infanzia comunale, sita in Via Marconi n. 102 A e merende solo per i bambini. E' prevista la distribuzione pasti e pulizia del refettorio e delle vetrate, il lavaggio dei tendaggi, nonché dei locali e servizi igienici destinati al personale addetto alle cucine e alla somministrazione.

✓ **ASILO NIDO COMUNALE CUCCIOLI (indicativamente dalla seconda settimana di settembre al 31 luglio – struttura autorizzata per 45 bambini)**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento e preparazione presso la cucina in loco dei pasti giornalieri per i bambini. È prevista la consegna dei pasti, delle merende e della frutta al piano superiore rispetto al centro cottura ove sono ubicate le sezioni del nido. Lo scodellamento e porzionamento rimane di competenza dell'appaltatore che gestisce i nidi comunali di Arenzano.

✓ **ASILO NIDO COMUNALE UN NIDO PER AMICO (indicativamente dalla seconda settimana di settembre al 31 luglio – struttura autorizzata per 12 bambini)**

Organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione e confezionamento dei pasti e della frutta e della merenda, destinati ai bambini, presso il centro di cottura comunale sito in Via Marconi n. 102 A. In questo caso è previsto sempre il servizio di trasporto e consegna dei pasti giornalieri dal centro cottura di Via Marconi n. 102 A all'asilo nido "Un nido per Amico" sito in Via Sauli Pallavicino n. 35.

Art 2.2.1 Elenco strutture, modalità e numero fornitura pasti

1. L'aggiudicatario svolge il servizio di ristorazione presso le strutture indicate nella seguente tabella nelle modalità riportate. Eventuali modifiche degli orari saranno concordate e autorizzate dall'ente committente in accordo con la dirigente scolastica.

utenza	durata	giorni	modalità	Turni (<i>indicativi oggetto d'accordo tra le parti</i>)	centro cottura	pasti annui
Nido Cuccioli	da 2° sett. settembre a fine luglio	lunedì venerdì	consegna pasti	11.30	Via Marconi 182	7.300
Un Nido per Amico	da 2° sett. settembre a fine luglio	lunedì venerdì	trasporto consegna pasti	11.30	Via Marconi	1.910

Scuola d'infanzia	calendario scolastico	lunedì venerdì due turni	a tavolo con insegnanti	11.45 12.45	Via Marconi 182	18.600
Scuola Primaria	calendario scolastico	3 turni: due giorni alla settimana 2 turni: tre giorni alla settimana	a tavolo con insegnanti	11.50 12.40 13.30	Piazza Rodocanachi	44.000
Scuola secondaria 1° grado	concordare con Servizi Sociali	da lunedì a venerdì	a tavolo	14.00	Piazza Rodocanachi	1.450
Centro estivo 15/06–31/07	concordare con Servizi Sociali	da lunedì a venerdì	a tavolo	13.00	Piazza Rodocanach	1.400

Dal 15 giugno la preparazione dei pasti destinati ai nidi comunali, al centro estivo e alla scuola dell'infanzia viene accentrata in uno dei due centri cottura previo accordo con l'ente committente con la conseguenza che aumentano il numero di pasti veicolati.

2. Il Comune, durante l'esecuzione del contratto, ha la facoltà di modificare l'elenco eliminando o aggiungendo nuove strutture, anche extrascolastiche, che nel corso del tempo si rendesse necessario togliere o inserire.

Art 2.2.2 Centro di cottura esterno

1. L'aggiudicatario deve garantire la disponibilità di un centro di cottura per la preparazione pasti, in caso di avaria, blackout o emergenze non prevedibili, che determinino l'impossibilità di utilizzare le cucine in dotazione. Il centro di cottura deve trovarsi nel raggio di 30 km.

Art 2.2.3 Stoccaggio e preparazione dei pasti

1. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in locali idonei separati da quelli di lavorazione. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione in modo tale da evitare stoccaggi prolungati delle derrate. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine di conservazione. Tutti gli imballaggi (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato e per almeno il 60% in peso da materiale riciclato se in plastica

2. La preparazione di pasti e merende deve essere eseguita nei centri di cottura indicati all'Articolo 2.2 "Elenco strutture" del presente Capitolato, con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo".

3. I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche dei menù approvati dalla ASL nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I pasti dovranno essere preparati, confezionati e distribuiti in giornata.

Art 2.2.4 Menù pasto ed integrazione per festività

1. L'aggiudicatario dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero con le modalità previste da apposito piano di autocontrollo Haccp redatto per le cucine di Via Marconi n. 102 A e di Piazza Rodocanachi.

2. I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente nel mese di ottobre e termina nel mese di aprile; il menù estivo inizia nel mese di aprile e termina nel mese di ottobre, in date da concordare.

3. I piatti proposti giornalmente sono indicativamente quelli indicati nell'Allegato 6 "Menù" ove sono specificati i menù attualmente in vigore, valutati dalla ASL 3 Genovese, relativi ai mesi invernali. 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.

4. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla stampa dei menu estivi e invernali ed alla loro affissione nei locali di consumo dei pasti.

5. I menù dovranno essere presentati annualmente, a cura dell'aggiudicatario e a proprio carico, per la validazione preventiva della Struttura complessa Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. e la validazione dovrà essere prontamente trasmessa al committente.

6. L'aggiudicatario 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.

7. Il Committente si riserva di modificare, a seguito delle sedute delle Commissioni mensa, in particolare in caso di costante non gradimento dei piatti, oppure in adesione a specifiche iniziative, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico. 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.

8. In caso di necessità, previa comunicazione immediata scritta al committente ed approvazione da parte degli stessi, l'aggiudicatario può effettuare variazioni di menù, solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista, per non più di tre giorni consecutivi;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black out, incidenti stradali ecc.);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni, sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito di rilevamento di non conformità nell'ambito di controlli analitici eseguiti, in autocontrollo o da terzi, sulle forniture, o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Non sono consentite variazioni di menù effettuate arbitrariamente e non concordate preventivamente per iscritto con i committenti.

9. La composizione del menù è un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane (due diversi formati), frutta fresca o dolce. Nella scuola Primaria e nella Scuola dell'Infanzia la frutta prevista a fine pasto potrà essere somministrata a metà mattina agli utenti che ne faranno richiesta. Per gli utenti degli asili nido è previsto un menù specifico suddiviso per fasce di età, in base all'età effettiva dell'utenza, che va da 6 ai 36 mesi, costituito da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane (due diversi formati), frutta fresca. La frutta fresca prevista a menù viene servita come spuntino di metà mattina. In particolare, per i bambini dell'asilo nido di età inferiore ai 12 mesi o per i bambini non ancora svezzati si dovrà fornire un menù specifico in relazione al relativo grado di svezzamento, predisposto dall'ufficio dietetico dell'aggiudicatario, tenuto conto delle indicazioni della famiglia e/o del pediatra di riferimento.

10. I menù possono essere differenziati per le diverse tipologie di utenza: nido d'infanzia, scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di primo grado, per i Nidi d'infanzia e la scuola d'infanzia è prevista la merenda.

11. Le merende (nido e infanzia) dovranno essere servite, in orario coincidente con la ricreazione, nelle aule, quando si tratta di frutta questa dovrà essere già lavata e porzionata in appositi contenitori, divisi per sezione, e sbucciata poco prima della consumazione.

12. Per gli alunni della scuola primaria (con le stesse modalità di cui sopra) e secondaria di primo grado la frutta dovrà essere servita a fine pasto.

13. Le disposizioni del presente articolo non sono esaustive, ma vanno integrate con le ulteriori indicazioni del presente capitolato.

14. Il Comune richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, Carnevale, feste di fine anno. Una volta al mese sono richieste torte di compleanno per asili nido e le scuole dell'infanzia e primaria. I costi derivanti dall'applicazione del presente articolo sono compresi nel prezzo del pasto.

Art 2.2.5 Diete speciali / in bianco / motivazioni etico religiose

1. L'aggiudicatario 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 ordinari e rispettandone la stagionalità.

2. La certificazione della necessità di diete speciali viene redatta dal medico competente. In mancanza di tale certificazione l'aggiudicatario non è tenuto ad approntare la dieta.

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

4. 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.

5. Una volta predisposta la dieta, questa dovrà essere trasmessa all'ufficio ASL competente per la vidimazione; il menù vidimato sarà quindi trasmesso al committente e alla famiglia della/del bambina/ bambino. Le preparazioni dovranno essere contenute in vaschette monoporzione 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.

6. 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.

7. L'aggiudicatario 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.

8. Nei casi di diete alternative annuali determinate da motivazioni etiche o religiose, l'aggiudicatario deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con il committente. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un dietista/dietologo dell'aggiudicatario e le stesse dovranno essere prontamente trasmesse, a cura e a carico dell'aggiudicatario, al competente ufficio Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione. 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.

9. Le tipologie di menù citate nel presente articolo non comportano oneri aggiuntivi per il committente.

10. Per quanto non previsto dal presente articolo si fa riferimento alle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria aggiornate che si richiamano integralmente anche se non materialmente allegate.

Art 2.2.6 Cestino

1. In alternativa al menù ordinario, il committente può richiedere la fornitura di pasti cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

2. La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente:

- n. 2 panini da 50 gr cad, ciascun panino imbottito con prosciutto cotto (50 gr.) oppure formaggio (50 gr.);
- n. 1 succo di frutta in confezione tetrapack (200 ml)
- n. 2 frutti, di cui una banana;
- n. 1 dessert;
- n. 1 acqua minerale naturale in confezione PET (50 cl);
- n. 2 tovaglioli di carta biodegradabile;
- n. 1 bicchiere in materiale biodegradabile.

3. Per i bambini dell'asilo nido di età inferiore ai 12 mesi o per i bambini non ancora svezzati, per i quali il Comune ne faccia richiesta, il panino deve intendersi all'olio di oliva morbido oppure sostituito da focaccia. Per gli adulti deve essere fornito un panino imbottito aggiuntivo.

4. I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti, riposti in contenitori isotermici - per il mantenimento di idonea temperatura secondo la normativa vigente - e devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede da concordare con il Comune o con la scuola.

Art 2.2.7 Pasto scorta

1. L'aggiudicatario deve essere in grado di gestire emergenze alimentari in modo tempestivo ed efficace. È fondamentale avere un'ampia scorta di alimenti di scorta per emergenze, che includa vari tipi di cibi, per garantire la continuità del servizio e la sicurezza alimentare; per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti, così come previsto dal sistema di Autocontrollo Aziendale.
2. Il "Pasto Scorta" deve essere utilizzato esclusivamente per cause climatiche o cause gravi non prevedibili e comunque, previa autorizzazione del Comune, che mettano a repentaglio l'incolumità degli utenti o degli addetti al servizio di ristorazione delle sedi scolastiche (esempio: allerta meteo in caso di nevicata, strada ghiacciata, blackout energetico ecc.).
3. Il "Pasto Scorta" composto secondo quanto concordato con la dietista deve essere consegnato ad ogni sede scolastica all'avvio del contratto. L'aggiudicatario è tenuto a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio. L'aggiudicatario si impegna al reintegro degli alimenti del "Pasto Scorta" utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo. Il pasto scorta, dovrà essere conservato alle stesse modalità precedentemente elencate, anche nelle sedi provviste di cucina, dove, se possibile, dovrà essere cucinato un primo piatto condito con olio extra vergine di oliva.

Art 2.2.8 Scodellamento e somministrazione

1. Scuola infanzia – scuola primaria – alunni scuola secondaria di primo grado- centro estivo:

I pasti si intendono in pluriporzione con scodellamento. Il servizio di somministrazione deve essere effettuato ai tavoli. Per tutti gli utenti l'apparecchiatura dei tavoli deve essere fatta utilizzando stoviglie e utensileria forniti dall'amministrazione, che l'aggiudicatario deve provvedere ad integrare in caso di necessità e se non più rispondenti alla normativa in vigore (dm 65/2020 in vigore dal 2022).

Il personale addetto al servizio deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli, provvedere all'allestimento dei tavoli dei locali di consumo dei pasti, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, trattandosi di turni plurimi di consumazione (escluso il centro estivo che viene gestito in turno unico) del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedenti, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno. Prima della apparecchiatura per il secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli, riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio.

Al personale incaricato compete inoltre il compito del lavaggio dei piatti e delle stoviglie utilizzando le lavastoviglie presenti presso ciascun refettorio nonché il lavaggio dei carrelli e il ritiro e il lavaggio dei contenitori impiegati per il servizio.

Il Servizio prevede altresì, presso le Scuole dell'infanzia, lo scodellamento, la distribuzione dei pasti e l'assistenza agli alunni durante la consumazione (sbucciatura e taglio della frutta, taglio della carne - scuola materna e classi 1° e 2° scuola primaria - e taglio del pane quando necessario), nonché il lavaggio con analoghe modalità previste per le scuole primarie.

L'aggiudicatario deve provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori e dei locali annessi, alla loro pulizia e sanificazione, al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio.

2. Strutture nidi:

Per il nido Cuccioli (plesso via Marconi) è previsto la consegna dei pasti e delle merende, al piano superiore rispetto al centro cottura, in quanto lo sporzionamento, scodellamento e somministrazione avvengono a cura dei dipendenti dell'appaltatore che gestisce i nidi comunali.

Per un nido per amico è previsto il trasporto dal centro cottura al plesso.

La somministrazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì negli orari indicati e concordati. Tali orari e il numero delle classi potranno subire variazione nel corso della durata del contratto, senza comportare danno al Comune.

Tali orari dovranno essere rispettati e le modifiche concordate e autorizzate dal Comune. Gli orari sopra indicati sono suscettibili di modifiche per finalità organizzative legate all'attività didattiche. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Presso le scuole dell'infanzia e negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche, ecc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre, 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.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o 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.

Nel caso in cui, per carenza di personale, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione/somministrazione previsti dai documenti di gara, il Comune può richiedere il potenziamento tempestivo del numero degli addetti, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art 2.2.9 Somministrazione merende

1. Oltre al pasto, in orario differenziato da quello della somministrazione del pranzo, è prevista la distribuzione delle merende con le seguenti modalità:

- per asilo nido a rotazione: crackers e succo, mousse di frutta, frutta fresca, biscotti/budino, yogurt, pane e marmellata o miele, pane e olio, plumcake, crostatina, gelato (in estate).
- per scuola infanzia: pane e cioccolato spalmabile, plumcake, croissant, succo/the deteinato con biscotti, pane e olio, taralli/schiacciata, budino, pane e marmellata, pane e miele, crostatina, merendina di carote, frutta (quando a pasto è previsto il dolce), gelato (in estate).
- da evitare il consumo di merendine, succhi di frutta e di bevande contenenti zuccheri aggiunti;

2. La frutta somministrata nelle scuole dell'infanzia e primaria, prime e seconde classi deve essere sbucciata e tagliata.

3. Qualora per esigenze organizzative i bambini dovessero uscire prima dell'ora della distribuzione della merenda la stessa andrà servita in appositi sacchetti non graffettati.

4. L'attività di raccolta delle presenze, preparazione, distribuzione delle merende ai vari piani delle scuole, contabilizzazione sugli appositi prospetti è a carico del personale dell'aggiudicatario. Spetta, inoltre, il trasporto, la preparazione dei tavoli, la distribuzione, la pulizia, il riordino del refettorio dopo il consumo, la raccolta e la gestione dei rifiuti, ad esclusione degli asili nido.

5. Il Comune, anche durante l'esecuzione del contratto e previa comunicazione all'aggiudicatario, ha facoltà di modificare gli orari di somministrazione delle merende o di eliminare o di aggiungere plessi scolastici.

Art 2.2.10 Caratteristiche dei prodotti alimentari

1. Gli standard qualitativi e le caratteristiche che le derrate alimentari devono possedere sono specificati nell'Allegato 2 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari".

2. 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.

3. 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.

4. Le grammature indicate nelle sopracitate "Linee di indirizzo" si intendono a crudo e al netto di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento, agli scarti di lavorazione, fatta eccezione per le carni con osso per le quali il peso a crudo comprende il peso dell'osso. Le tabelle relative alle grammature dovranno essere esposte in tutti i terminali di distribuzione.

5. Dovrà inoltre essere rispettata la normativa in materia di indicazione degli ingredienti

contenuti nei prodotti alimentari ed eventuali prodotti allergenici.

6. L'aggiudicatario deve uniformarsi alla normativa di riferimento (decreto ministeriale 65 del 10/03/2020) e 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, sarà 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. Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco.

7. Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'aggiudicatario 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; consegnare al Comune copia del Piano di autocontrollo HACCP; attivarsi per ottenere le necessarie autorizzazioni ASL.

8. L'aggiudicatario deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza. Presso i centri di cottura e i refettori deve essere presente il piano di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto e, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore.

9. Il Comune si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime dell'aggiudicatario al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti nel presente capitolato.

Art 2.2.11 Specifiche relative igiene degli alimenti

1. L'aggiudicatario deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

2. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto del contratto, durante ogni anno scolastico l'aggiudicatario sarà tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto al committente, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- a) 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;

b) almeno n. 6 tamponi ambientali presso i Centri cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;

c) n. 2 tamponi ambientali presso ciascun refettorio oggetto delle presenti condizioni contrattuali (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;

d) regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda l'acqua, 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.

3. Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'aggiudicatario, in qualsiasi momento e qualora gli stessi lo ritengano a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in aggiunta a quelle minime prescritte, nonché la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari attestante che tali aziende operino conformemente a quanto stabilito dai Regolamenti CE 852 e 853/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

4. L'aggiudicatario 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.

5. L'aggiudicatario deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, che dev'essere visibile all'interno della struttura produttiva. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

6. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

7. Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'aggiudicatario fornirà al personale incaricato dal committente alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

8. È fatto comunque salvo per i fornitori e per l'aggiudicatario l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.

Art 2.2.12 Controlli sugli alimenti

1. Prima dell'avvio dei servizi oggetto del contratto, l'aggiudicatario fornisce le schede

tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dall'Allegato 2 "Caratteristiche merceologiche derrate alimentari". Nel corso dell'esecuzione è inoltre obbligato a comunicare ogni variazione intervenuta rispetto ai prodotti precedentemente indicati.

2. L'aggiudicatario ha l'obbligo di rispettare la tracciabilità di filiera alle forniture alimentari secondo la normativa vigente.

3. 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.

4. L'aggiudicatario deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene impiegato nella fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente al Comune qualora richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

5. 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 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.) Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, anche secondo quanto previsto dal regolamento comunale senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

6. L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto e/o Rup 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 (articoli gestione informatica del servizio) 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.

7. 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.

8. L'aggiudicatario 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.

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 così detti di "quinta" gamma.

9. L'aggiudicatario, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g.150 di ciascuna preparazione gastronomica presso il centro cottura e riportarla singolarmente in idonei contenitori chiusi e sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

Art 2.2.13 Controllo da parte della Commissione mensa

1. 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 regolamenti comunali.

2. Il Comune provvede a comunicare all'aggiudicatario 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.

3. L'aggiudicatario deve fornire camici e copricapo monouso ai componenti della Commissione e deve inoltre garantire la partecipazione di proprio personale alle riunioni della commissione mensa.

4. La Commissione mensa esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento dei pasti e si riunisce circa 3 (tre) volte l'anno.

5. La Commissione mensa si rapporta esclusivamente con il Comune. 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 pasto analogo a quello del giorno servito presso il refettorio.

Art 2.2.14 Acqua potabile

1. L'acqua utilizzata nel servizio di ristorazione scolastica proviene dall'acquedotto. In caso eccezionale di indisponibilità di acqua del rubinetto, si dovrà provvedere a fornire acqua in bottiglia previa presentazione di scheda tecnica.

Art 2.2.15 Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

1. Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso i centri cottura, le due refezioni, i locali di stoccaggio delle derrate e dei i locali a disposizione del personale (servizi igienici e spogliatoi), esclusi i refettori dei nidi, sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'aggiudicatario.

2. L'aggiudicatario, al termine delle operazioni di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia della cucina comunale e di tutti i locali di consumo e delle relative pertinenze, dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio. Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguite conformemente a quanto proposto nel piano HACCP.

3. Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo prevedere articolazioni più capillari.

4. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa e deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel, requisiti meglio specificati nel successivo articolo;

5. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo; le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti e il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

6. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

7. Settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti. Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini. Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla deragnatura, alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

8. Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dopo ogni pasto dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparecchiatura, lavatura dei tavoli ed eventualmente delle sedie con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, spogliatoio e servizi igienici in uso al personale dell'Impresa appaltatrice.

9. Tutte le operazioni di pulizia dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

10. Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della cucina comunale e dei terminali nonché delle relative aree di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'aggiudicatario e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dalla stessa consegnando una copia dello stesso al Comune a seguito dell'aggiudicazione:

- garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;
- formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti;
- assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti,
- curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- effettuare presso le strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale entro un mese dell'avvio delle attività richieste dal presente

capitolato e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo e comunque almeno a cadenza quadrimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità svolto da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti;

- provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione comunale.

11. Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

Art 2.2.16 Fornitura dei materiali

1. L'aggiudicatario è tenuto alla fornitura di tutti i materiali di consumo necessari per la corretta esecuzione del servizio, con particolare riferimento a:

- Prodotti per la detergenza e sanificazione: tutti i prodotti chimici necessari per la pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tali prodotti devono essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti, prediligendo referenze a ridotto impatto ambientale (es. Ecolabel)
- Materiale monouso e di consumo: nel caso vengano utilizzate tovaglie e tovaglioli monouso, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel Ue o certificati ISO 14024 oppure del marchio PEFC.
- Stoviglie e posateria: qualora il servizio preveda l'uso di stoviglie riutilizzabili, l'Appaltatore deve garantirne la fornitura iniziale e il reintegro per rotture. In caso di stoviglie monouso, queste dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile (es. polpa di cellulosa o bioplastiche certificate UNI EN 13432).
- Dispositivi di Protezione Individuale (DPI): guanti, mascherine, cuffie e grembiuli protettivi per il personale addetto.

2. L'aggiudicatario ha l'obbligo di trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio e ad ogni successiva variazione l'elenco dei fornitori di materie prime e materiali di consumo le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti per la pulizia e sanificazione utilizzati e le certificazioni di idoneità al contatto alimentare (MOCA) per tutti i materiali destinati a venire a contatto con i pasti.

Art. 2.3. Offerta tecnica

1. Il contraente deve rispettare le prestazioni e gli standard quali-quantitativi presentati in sede di offerta tecnica senza costi aggiuntivi per l'Ente committente.

2. L'offerta tecnica in armonia e nel pieno rispetto del presente documento costituisce il quadro vincolante di riferimento per la gestione del servizio.

Art. 2.4. Mezzi, macchinari e attrezzature

1. Il contraente deve provvedere allo svolgimento di tutte le prestazioni previste utilizzando, ogniqualvolta sia necessario, mezzi, macchinari e attrezzature nella propria dotazione e/o disponibilità.
2. Mezzi, macchinari e attrezzature impiegati dovranno essere rispondenti a tutti i requisiti di sicurezza previsti dalla vigente normativa.
3. L'impiego di attrezzature e macchinari, la loro scelta e le loro caratteristiche tecniche dovranno essere perfettamente compatibili con l'uso alle quali sono destinate; dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato d'uso e dovranno essere dotate di tutti quegli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore ed i terzi da eventuali infortuni o danni.
4. Il contraente è tenuto a fornire al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco di tutte le macchine che intende utilizzare indicando il numero ed il tipo di macchine, la denominazione sociale del produttore, il relativo modello, le schede tecniche devono essere conservate presso i centri cottura.

Art. 2.5. Locali e attrezzature – interventi

1. Il Comune, proprietario/titolare della disponibilità degli immobili e degli arredi e attrezzature ivi esistenti, mette a disposizione del contraente le strutture, comprensiva dei locali, impianti e attrezzature, che saranno indicate nell'“Inventario” allegato al presente capitolato.
2. Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti. Con la firma del verbale di consegna, l'appaltatore prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica. Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'appaltatore. Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'appaltatore i danni verranno stimati e saranno addebitati interamente a suo carico.
3. L'aggiudicatario si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti e alle attrezzature, se non previa autorizzazione scritta dell'Ente committente. L'aggiudicatario si obbliga a mettere in atto le misure idonee a garantire la conservazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature, nonché il funzionamento degli impianti.
4. La ditta deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora,

per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio. In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto fornito alla ditta, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, la ditta deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro. In caso di inadempienza da parte della ditta il Comune provvederà al ripristino degli immobili e al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata della penale. La ditta è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento delle attrezzature, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dal Comune o dal dirigente scolastico. Inoltre, la ditta si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

5. L'appaltatore è tenuto a provvedere, a propria cura allo smaltimento dei rifiuti in raccolta differenziata, incluso lo smaltimento dei rifiuti speciali, nel rispetto della disciplina comunale. La ditta è tenuta, in adempimento al proprio Sistema HACCP, a programmare e pianificare interventi preventivi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) e relativo monitoraggio in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. La ditta è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 giorni; nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione. La ditta è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticidi di apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. La ditta è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

6. Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che la ditta apporterà, previa autorizzazione del committente, nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dalla ditta. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati alla ditta. Le attrezzature, acquistate dall'aggiudicatario durante il periodo dell'appalto, ed installate presso il refettorio, zona cottura e lavaggio della scuola d'infanzia e primaria, al termine della durata del contratto, resteranno di proprietà del Comune di Arenzano.

Art. 2.6. Verbale di consegna

1. Come sopra specificato all'avvio del servizio, anche in caso di esecuzione anticipata o di consegna in via d'urgenza il Comune redige il verbale di consegna del servizio contenente lo stato di fatto dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione, allegando un inventario stilato in contraddittorio con un rappresentante del contraente. Analogo verbale di riconsegna sarà redatto alla scadenza del contratto.

Art. 2.7. Trasporto

1. Il trasporto dei pasti avviene con il sistema "legame differito-caldo" in multi razione, in appositi contenitori – che assicurino la conservazione degli alimenti e della loro temperatura secondo quanto disposto dalla normativa vigente.

2. I pasti che verranno trasportati presso la struttura di *"Un nido per amico"* indicativamente dalla seconda settimana di settembre a fine luglio (struttura autorizzata per 12 posti sita in Via Sauli Pallavicino), l'aggiudicatario provvede, previa idonea preparazione e confezionamento, al trasporto dei pasti e merende con relativa consegna. Dal 15 giugno verranno veicolati i pasti dei servizi non ubicati nel centro cottura prescelto.

3. I pasti e le merende, vengono consegnate ai referenti, opportunamente designati dall'aggiudicatario che gestisce il servizio educativo degli asili nido comunali. Il piano dei trasporti deve essere organizzato in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro cottura comunale e l'arrivo alla struttura destinataria della distribuzione dei pasti sia contenuto al fine di assicurare il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del cibo. Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione. L'aggiudicatario deve dotarsi di idonea strumentazione per un rapido controllo della temperatura dei cibi. Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, si deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti. I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato e recare indicazione dell'utente destinatario.

4. I recipienti forniti dall'aggiudicatario dovranno corrispondere a requisiti previsti dalla normativa, nel pieno rispetto delle norme igieniche e delle prescrizioni del servizio igienico-sanitario. L'aggiudicatario rimarrà comunque responsabile del mantenimento di qualità, gusto e rispondenza igienica del cibo in conseguenza del trasporto e avrà il compito di ritirare i contenitori sporchi.

5. La ditta deve garantire la consegna della merenda in orario tale da consentirne il consumo a metà mattinata. Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio. Eventuali sacchetti non devono essere graffettati.

6. Il mezzo adibito al trasporto e i relativi contenitori devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle gastronomiche a dimensione in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65° C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10° C, come previsto dalla legge e devono essere conformi alla norma UNI EN 12571.

7. I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermici sigillati, predisposti per ogni terminale.

8. Il committente si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente. I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

9. Il Comune intende promuovere l'impiego di tipologie di veicoli ecologici per il trasporto dei pasti (veicoli elettrici o ibridi, veicoli a metano o GPL, ed EURO 6). Deve essere previsto per i mezzi adibiti al trasporto un idoneo piano di sanificazione.

10. Saranno veicolati anche i pasti del Centro Estivo e/o nidi e/o Scuola Infanzia indicativamente dal 15/06 al 31/07 in quanto in tale periodo viene accentrata la preparazione dei pasti in uno dei due centri cottura messi a disposizione dal committente previa autorizzazione del Rup.

Art. 2.8. Monte ore minimo e personale

1. Per l'attuazione dei servizi descritti nel presente capitolato e per il calcolo del costo del personale sono state stimate le ore settimanali di servizio sulla base del calendario scolastico:

- scuole elementari (in media 33 settimane),
- scuola infanzia in media (39 settimane),
- servizio nido in media (45 settimane)
- servizi organizzati dall'Ufficio Servizi Sociali le attività si svolgono indicativamente dal 15/06 al 31/07 per il Centro Estivo (iscritti indicativamente 50 bambini età scuola primaria) e dal primo ottobre al 31/05 lo spazio ragazzi i (circa 10 ragazzi scuole medie)

come da tabella:

Centro Cottura	Profili	Ore settimanali	Numero settimane
De Calboli P.zza Rocanachi	Coordinatore	30	45
	Cuoco	36	33
	Aiuto Cuoco	29	33
	Addetto Mensa	29	33
	Addetto Mensa	29	33
	Addetto Mensa	15	33
	Addetto Mensa	15	33
Pavone Arcobaleno Via Marconi	Cuoco	36	45
	Addetto Mensa	35	39
	Addetto Mensa	22,5	39

2. Il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto dovranno essere affidati alla figura professionale del "coordinatore", per almeno 6 ore giornaliere, individuato tra il personale presente presso i centri cottura e in possesso di titolo di studio adeguato o avere esperienza specifica, almeno decennale, nell'ambito della ristorazione scolastica.

3. In particolare, quale requisito minimo inderogabile per l'esecuzione del contratto a pena d'esclusione, il contraente si obbliga a garantire per tutta la durata del contratto per l'esecuzione del servizio i profili ed il monte ore settimanale come risultante dalla tabella di cui al comma 1 del presente articolo.

4. La figura professionale indicata quale coordinatore assumerà ogni responsabilità in ordine:

- garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio, sovrintendendo a tutte le attività programmate con compiti di gestione delle criticità legate a fattori organizzativi contingenti che richiedono una rapida soluzione;
- pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- gestione, al controllo e alla supervisione del sistema informatizzato connessa alla formazione delle classi, alle promozioni, alla rilevazione presenze, alle prenotazioni/sospensione pasti, comprese le diete speciali giornaliere;
- rapporto con l'utenza sulla prenotazione/sospensione pasti, dotato di mezzi tecnologici per espletare le sue funzioni;

- rapporti nei confronti della commissione mensa, delle istituzioni scolastiche, delle rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia;
- rispondenza alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti;

In caso di assenza od impedimento del coordinatore (per ferie, malattia, etc) l'aggiudicatario dovrà provvedere comunque alla sua immediata individuazione con altro responsabile, dandone comunicazione all'ente.

5. L'aggiudicatario dovrà fornire entro dieci giorni precedenti la stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente:

- nominativo del Coordinatore del servizio che sarà il referente unico quale responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa pertanto dovrà garantire costante reperibilità, la supervisione delle attività di formazione del personale e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.
- nominativo del Dietista per l'elaborazione dei menù e delle diete specificate di cui agli articoli precedenti garantendo la redazione degli stessi ai sensi della normativa in vigore dotato di idoneo diploma di laurea;
- nominativo del responsabile Haccp/qualità.

6. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'aggiudicatario deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione dei genitori effettuerà presso i centri di cottura.

7. Gli oneri relativi all'organizzazione dei programmi di formazione e aggiornamento del personale coinvolto sono, altresì, a carico dell'aggiudicatario.

8. L'aggiudicatario si impegna a comunicare tempestivamente ogni successiva variazione nell'individuazione delle figure sopra citate.

Art. 2.9. Requisiti, formazione permanente e vestiario del personale

1. Il contraente è tenuto a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n.327/80 articolo 42) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art.4 del Decreto Legislativo n. 81/08 con le e successive modifiche e integrazioni, integrati da quelli ritenuti necessario a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente.

2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in

conformità con quanto disposto dal D.P.R. n.327/80, articolo 42. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente. Devono inoltre riportare l'identificazione della ditta e consentire l'identificazione dell'addetto.

3. Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al Decreto Legislativo n. 81/2008 - con le successive modifiche e integrazioni nonché leggi correlate, ai regolamenti CE 852-853/2004, l'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'appaltatore prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti. Il contraente dovrà far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

Art. 2.10. Gestione informatica del servizio

1. L'aggiudicatario deve fornire, per tutta la durata dell'appalto, una piattaforma informatica integrata (accessibile via Web e tramite App dedicata per smartphone iOS/Android) dedicata alla gestione completa e integrata del servizio.

2. Attualmente tale servizio viene gestito dalla ditta appaltatrice attraverso la modalità amministrativa con specifico applicativo gestionale condiviso con l'Ente, e più precisamente con il Sistema software E-Civis della Società Project S.r.l.

3. L'obiettivo del Comune di Arenzano è quello di dare continuità al sistema in uso, per il primo anno scolastico, ciò al fine evitare disservizi per il primo anno, sfruttare le competenze maturate dal personale comunale assegnato all'Ufficio Istruzione e garantire alle famiglie un servizio amministrativo e informativo e di comunicazione per loro già noto e una base dati già consolidata e per garantire la gestione informatizzata del servizio della mensa scolastica pienamente funzionante quando prenderà avvio il servizio di mensa scolastica.

4. L'aggiudicatario potrà individuare dal secondo anno scolastico un proprio fornitore di fiducia, ma dovrà garantire l'equivalenza delle prestazioni e, sempre con oneri a proprio carico, dovrà garantire la formazione all'uso dell'eventuale nuovo sistema al personale comunale; a seguito della verifica di tutti i requisiti richiesti l'ente autorizzerà il passaggio al nuovo contraente.

5. Il software eventualmente scelto dal secondo anno dall'aggiudicatario deve assicurare la completa migrazione dei dati dagli attuali sistemi e caricare i dati dei nuovi iscritti entro l'inizio dell'anno scolastico, al fine di non creare nessun disagio alle famiglie.

6. Per il servizio di ristorazione scolastica l'aggiudicatario gestisce, la prenotazione o sospensione giornaliera di pasti, il supporto per la gestione dei pagamenti delle tariffe a

carico di ciascun utente e la consultazione di portale dedicato.

7. L'aggiudicatario, quindi, dovrà fornire per tutta la durata del contratto e con oneri interamente a proprio carico un sistema informatico (canoni manutenzione, guasti e malfunzionamenti, hosting, teleassistenza, apparecchiature hardware, software, licenze, aggiornamento software, assistenza telefonica, fornitura sms per solleciti, etc) per la gestione delle iscrizioni on line al servizio da parte delle famiglie, per la prenotazione (o la sospensione dei pasti), la rilevazione delle presenze, il supporto per la gestione dei pagamenti delle tariffe a carico di ciascun utente. Il pagamento on line dovrà essere compatibile con il sistema pubblico PagoPA, tramite il Polo Nazionale dei Pagamenti o altri nodi eventualmente comunicati dall'ente.

8. Dovrà essere garantita l'interoperabilità con la collaborazione del gestionale in uso al servizio finanziario dell'ente (ad oggi l'ente utilizza il software Halley). L'utilizzo del sistema informatizzato dovrà soddisfare i seguenti bisogni:

- iscrizioni al servizio tramite accesso diretto dei genitori al portale garantendo eventuale supporto all'iscrizione,
- fornire un servizio utile e veloce delle procedure di pagamento dei pasti da parte delle famiglie tramite il sistema di *pago Pa*;
- gestione anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- costante flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio, la pubblicazione dei menù del mese, l'invio di alert per variazioni improvvise del menù o sospensioni del servizio;
- modalità efficienti di sospensione dei pasti da parte dei genitori entro le ore 9:30, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutela privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di pagamento e di addebito;
- strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio mensa, attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo. Tra gli indicatori è da includersi la rilevazione statistica, ad intervalli di tempo, del numero e tipologia di utenti, suddivisa per plessi scolastici suddivisi per fasce di reddito;
- rilevazione dei mancati o parziali pagamenti del servizio da parte delle utenze registrate e invio solleciti; la fornitura di SMS per solleciti e/o comunicazioni rivolte all'utenza, sufficienti per la copertura della durata del servizio per permettere di operare in modo celere sulle morosità;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms e/o mail, e accesso al portale web dedicato alle famiglie tramite link sui siti comunali;
- emissione, tramite il sistema informatizzato, dell'informativa rivolta a ciascun utente delle modalità di registrazione, pagamento, situazione del proprio borsellino virtuale, certificazioni dei pagamenti effettuati utilizzabili per le detrazioni fiscali, scaricabili e disponibili gratuitamente.

9. Il sistema informatizzato deve consentire, in automatico, la visualizzazione della situazione dei pagamenti da parte degli utenti, senza operazioni aggiuntive da parte degli uffici comunali e la possibilità da parte degli utenti di scaricare le certificazioni a fini fiscali. Il servizio di richiesta di pagamento non deve avere addebiti di commissioni né a carico degli utenti né a carico del Comune e al contempo deve permettere agli uffici comunali incaricati, la possibilità di consultazione del portale, delle anagrafiche degli iscritti, dei pagamenti effettuati e delle eventuali posizioni debitorie e lo scarico dei dati necessari per la rendicontazione. Deve avere la possibilità di rendicontare i pago PA caricati differenziando i servizi (nido/materna/elementari/servizi Spazio Ragazzi e Centro Estivo, questi dati sono necessari all'ufficio ragioneria dell'ente per la distinzione dei servizi rilenti e non rilevanti Iva per adempiere agli obblighi di legge)
10. Il sistema deve consentire la rilevazione automatica (tramite tablet in dotazione al personale o totem) dei pasti giornalieri, distinguendo tra pasti standard e diete speciali. Per la rilevazione nei plessi scolastici si specifica che l'aggiudicatario dovrà fornire anche i tablet o i lettori necessari;
11. Trimestralmente dal software dovrà rendere disponibili al Comune committente un report delle situazioni debitorie residue, indicando per ciascun utente a debito il nominativo, le mensilità non pagate, il numero di solleciti inviati con relativa data, per l'iscrizione alla riscossione coattiva.
12. Il committente si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento, le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.
13. Dovrà essere comunicato al committente il nominativo del referente dedicato alla risoluzione di problemi di ordinaria amministrazione, a cui i singoli uffici comunali possano fare riferimento.
14. Deve essere garantita a carico dell'aggiudicatario la gestione generale del sistema (Es. promozioni automatiche di fine anno, emissione certificazioni di spesa ai fini 730 – con possibilità di scaricarle direttamente dalla pagina personale dell'utente - aggiornamento banche dati, caricamento e applicazione tariffe agevolate agli utenti in base alle indicazioni dei Comuni), così come dovrà essere garantito il supporto all'utenza mediante call center dedicato.
15. 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'aggiudicatario, che provvederà senza ritardi alla registrazione e assegnazione del codice utente dedicato, o mediante l'iscrizione on-line da parte della famiglia, ove previsto dal committente. In ogni caso deve essere garantita la somministrazione del pasto in attesa dell'espletamento della formale iscrizione al portale (ampliato a tutti i servizi per i quali l'ente prevede il servizio mensa)

16. la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, quantificabile in almeno 2 giornate e la formazione del personale comunale per la consultazione, scarico dei dati per la rendicontazione, delle anagrafiche degli utenti iscritti/estrapolazione report presenze/statistiche. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della software house;
17. L'orario limite per la prenotazione o sospensione dei pasti è stabilito alle 9:30. Pertanto, in caso di uscita anticipata dell'alunno entro tale ora (ad es. per malessere improvviso), non dovrà essere addebitato l'importo del pasto precedentemente prenotato.
18. La gestione del servizio deve essere interamente web based (utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito) e deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio. rispettando la comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms e/o mail, e accesso al portale web dedicato alle famiglie tramite link sui siti comunali;
19. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di pasti prenotati e il numero dei pasti distribuiti, l'aggiudicatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.
20. In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, l'aggiudicatario è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Committente a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.
21. I dati anagrafici sono di proprietà del Comune. L'aggiudicatario agisce come "Responsabile del Trattamento" (Art. 28 GDPR). Al termine dell'appalto, i dati devono essere riconsegnati al Comune in formato interoperabile (es. .csv o .sql) per permettere il passaggio a un eventuale nuovo gestore.
22. 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/IEC27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili. Al fine di evitare garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, il gestore del servizio informatizzato, dichiarato in sede di presentazione della domanda di ammissione, deve essere certificato ISO/IEC27001 e ISO22301. Il gestore del servizio di pagamenti informatizzato è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati - Regolamento Europeo UE 2016/679 con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e reddituali.
23. Al termine del contratto dovrà essere trasferita al Comune committente, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso anche aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware e software, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Art. 2.11. Manutenzione ordinarie di competenza dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario dovrà farsi carico di tutti gli oneri relativi a:
 - effettuazione della manutenzione ordinaria dei locali adibiti a terminali di cottura e di distribuzione e degli impianti tecnologici ivi presenti, comprensiva di imbiancatura da realizzare prima dell'inizio del servizio, e poi con cadenza biennale; esecuzione di interventi di manutenzione richiesti dalla ASL;
 - effettuazione delle manutenzioni ordinarie delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi presso i terminali di cottura e di distribuzione, con obbligo di sostituzioni e/o reintegro di quanto dovesse rendersi necessario a qualsiasi titolo o causa. 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
2. Il comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi, dei macchinari e degli impianti e se questi sono riportati sul registro di manutenzione.
3. L'aggiudicatario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al committente prima dell'inizio del servizio.

Art. 2.12. Manutenzione straordinaria

1. Durante il corso dell'appalto, l'aggiudicatario ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti le strutture in uso che dovessero richiedere un intervento di manutenzione straordinaria.
2. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza nel compimento delle funzioni previste dai documenti di gara, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria

Art. 2.13. Ulteriori obblighi dell'aggiudicatario

1. L'aggiudicatario si impegna a:
 - assumere ogni responsabilità derivante dalla gestione del servizio sotto il profilo giuridico, economico, igienico-sanitario, organizzativo con conseguente obbligo a sollevare l'Ente committente da qualsiasi azione, pretesa che possa derivargli da terzi;
 - nella sua qualità di Responsabile esterno del trattamento dei dati individuare i propri addetti al trattamento dei dati o eventuali ulteriori responsabili esterni ed impartire a loro la formazione e le istruzioni operative adeguate a garantire la tutela dei dati stessi nel rispetto e in attuazione delle norme di cui al D.Lgs. n. 196/2003 e del GDPR 2016/679;

- produrre le quietanze di avvenuto pagamento del/i premio/i assicurativo/i;
- non citare l'Ente committente a scopi pubblicitari, promozionali e nella documentazione commerciale, il divieto non si applica per le eventuali comunicazioni collegate a richieste di atti di assenso ad altre amministrazioni pubbliche e per le procedure di affidamento indette dalle stazioni appaltanti.

2. Il contraente è tenuto a comunicare all'Ente committente nella persona del RUP e a fornire, prima dell'avvio del servizio, anche in caso di esecuzione anticipata e consegna in via d'urgenza, ovvero entro dieci (10) giorni dalla sottoscrizione del contratto:

- a. elenco nominativo del personale impiegato nei servizi oggetto di appalto, corredato dai dati anagrafici, di residenza, titoli professionali e/o requisiti richiesti, livello di inquadramento e profilo, tipologia di contratto (natura giuridica, tempo determinato/indeterminato, numero ore part time/full time), numero di ore destinate al servizio oggetto del presente capitolato; ogni aggiornamento dell'elenco deve essere tempestivamente comunicato agli uffici competenti;
- b. nominativi delle seguenti figure individuate ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008:
 - ☐ responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
 - ☐ rappresentante dei lavoratori;
 - ☐ medico competente;
- c. autocertificazione, resa ai sensi dell'art. 47 d.p.r. n. 445/2000 e valevole ai fini di cui all'art. 26 del d. lgs. n. 81/2008, circa il possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalla legislazione specifica applicabile al servizio;
- d. mezzi/attrezzature antinfortunistiche che mette a disposizione dei lavoratori addetti al servizio inerenti alla tipologia della prestazione da eseguire;
- e. formazione documentata (comprensiva di formazione e informazione) in materia di salute e sicurezza sul lavoro svolta dai lavoratori impegnati nel servizio e il programma di formazione (comprensiva di formazione e informazione) in materia di salute e sicurezza sul lavoro che verrà svolta per la durata dell'appalto;
- f. programma di formazione attinente alla mansione svolta (apprendimento norme igienico sanitarie, legislative, dietetiche e nutrizionali, porzionatura pasti, tecniche cottura etc) con rendicontazione annuale al committente dei corsi seguiti;
- g. mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del servizio;
- h. dispositivi di protezione individuali;
- i. attestazione circa l'adempimento degli obblighi di sorveglianza sanitaria nei confronti dei propri dipendenti;
- j. altre informazioni che il contraente ritiene utile fornire in merito al suo servizio di

prevenzione e protezione.

3. Il contraente è tenuto per tutta la durata del contratto a:

- assicurare l'impiego di personale in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente capitolato nel rispetto delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- segnalare tempestivamente all'Ente committente ogni eventuale modifica o integrazione dei dati di cui al comma precedente;
- farsi garante che nei confronti del personale impiegato non siano state pronunciate sentenze passate in giudicato che incidano sull'affidabilità morale e professionale;
- segnalare ogni problema sorto nell'espletamento del servizio, con particolare riferimento a quanto possa ostacolare il perseguimento delle finalità e degli obiettivi generali del servizio o la realizzazione delle attività programmate, ed in generale a tutto ciò che è inerente all'oggetto del presente capitolato;
- dotare il personale di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, nome dell'operatore, profilo professionale, azienda di appartenenza e data di rilascio, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro.

Art. 2.14. Obblighi dell'Ente committente

1. L'Ente committente svolge le funzioni di indirizzo e controllo, per assicurare il regolare svolgimento del servizio e provvede, in particolare a:

- approvare le procedure di iscrizione e comunica le tariffe e le agevolazioni a carico dell'utenza da inserire nel sistema informatico;
- fornire al contraente, prima dell'avvio del servizio, per il tramite del RUP dettagliate informazioni, ai sensi dell'art. 26 del d.lgs. 81/2008 comma 1 lett. b), sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività;
- puntuale verifica delle prestazioni svolte dal contraente;
- rapporti con Enti e Istituzioni;
- opere di manutenzione straordinaria ai locali e agli impianti;

2. Fermo restando l'obbligo del contraente di uso responsabile e non eccedente i fabbisogni di energia elettrica, acqua, gas e telefono a rete fissa, l'Ente committente provvederà direttamente al pagamento dei relativi consumi nonché all'esecuzione di eventuali interventi di manutenzione straordinaria delle reti di adduzione degli impianti.

3. È facoltà dell'Ente committente, in caso riscontri che i consumi di cui al comma 2 siano esorbitanti o superiori di oltre il 10% la media dell'ultimo biennio, provvedere al recupero della maggiore spesa sostenuta, previo contraddittorio con il contraente.

Art. 2.15. Controlli e verifiche dell'Ente committente

1. L'Ente committente esercita una costante vigilanza sull'andamento delle attività oggetto di appalto con particolare riferimento al rispetto dei livelli qualitativi e quantitativi dei servizi erogati come previsti dalla regolamentazione nazionale e regionale del Servizio e dal presente capitolato.
2. Ai fini di cui al comma 1, l'Ente committente può in qualunque momento, con proprio personale o con personale incaricato autorizzato e riconoscibile dal contraente, effettuare visite presso la struttura / il luogo di svolgimento del servizio, anche senza preavviso.
3. I controlli saranno eseguiti con scadenze trimestrali;
 - sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
 - nelle cucine, nelle dispense e sale mense, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
 - sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche e il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
 - tramite sopralluoghi presso i magazzini di stoccaggio e pure presso le ditte fornitrici di materie prime dell'affidatario, al fine di verificare il rispetto delle normative vigenti e l'efficace applicazione delle clausole del contratto;
 - tramite l'analisi delle indagini di customer satisfaction.

ALLEGATI:

1. Stima economica appalto
2. Caratteristiche merceologiche derrate alimentari
3. Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali
4. Elenco personale in servizio
5. Inventario
6. Menu