



Comune di Coriano
Provincia di Rimini

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Servizi socioeducativi
Ufficio servizi scolastici

Piazza Mazzini, 15 – 47853 CORIANO (RN)
<http://www.comune.coriano.rn.it>
Tel. 0541/659863 – 0541/659812 (centralino)
E-mail:
protocollogenerale@comune.coriano.rn.it
PEC: comune.coriano@legalmail.it
P.I. 00616520409

CAPITOLATO PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
aa.ss. 2024/2025 – 2025/2026

CPV 55523100-3 - Servizi di mensa scolastica



INDICE

SEZIONE I – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – FINALITA' E OGGETTO DEL SERVIZIO

ART. 2 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

ART. 3 - MENSA BIO

ART. 4 - LUOGHI E PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 5 - DURATA DEL SERVIZIO

ART. 6 - STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 7 - CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 8 – RESTITUZIONE DI DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI

SEZIONE II – MENU'

ART. 9 - REGIME DI PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 10 - VARIAZIONI DI MENU

ART. 11 – PASTI PERSONALIZZATI

ART. 12 – PREVENZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEVOLUZIONE DEI PASTI NON SOMMINISTRATI

SEZIONE III – CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 14 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI: PERCENTUALI MINIME, REQUISITI E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI

ART. 15 - DERRATE DI EMERGENZA

ART. 16 – OFFERTE MIGLIORATIVE PER TIPOLOGIE E MODALITA' PRODUTTIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 17 - FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE

SEZIONE IV – SPECIFICHE TECNICHE PER LA SOMMINISTRAZIONE

ART. 18 – DOTAZIONE PREVISTA PER IL CONSUMO DEI PASTI



ART. 19 - CARATTERISTICHE DI TOVAGLIE, TOVAGLIOLI, ALTRI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO, CONTENITORI PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI E IMBALLAGGI

SEZIONE V – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 20 – ATTIVITA' PROPEDEUTICHE ALLA SOMMINISTRAZIONE

ART. 21 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI: SPORZIONAMENTO E SERVIZIO AL TAVOLO

ART. 22 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI SPECIALI

SEZIONE VI – SERVIZI DI PULIZIA

ART. 23 – PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DI STOVIGLIE, ATTREZZATURE E ALTRE SUPERFICI DURE

ART. 24 - PULIZIE PERIODICHE

ART. 25 – DIVIETI

ART. 26 – PULIZIE ESTERNE

ART. 27 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

ART. 28 – SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

SEZIONE VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 29 - RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE NEL CENTRO COTTURA

ART. 30 – PREPARAZIONE E COTTURA

ART. 31 CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONE

ART. 32 - AUTOCONTROLLO ALIMENTARE E CONTROLLO HACCP

SEZIONE VIII - TRASPORTO E TEMPI DI CONSEGNA

ART. 33 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

ART. 34 – VEICOLI ADIBITI AL TRASPORTO

ART. 35 – PIANO DEI TRASPORTI

SEZIONE IX – LOCALI IN USO

ART. 36 – DOTAZIONI IN USO. SOSTITUZIONE, INTEGRAZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

ART. 37 – CONSEGNA E CUSTODIA DELLE DOTAZIONI IN USO

SEZIONE X – OBBLIGHI DEL FORNITORE INERENTI IL PERSONALE IMPIEGATO



ART. 38 - ELENCO E TITOLI PROFESSIONALI DEL PERSONALE IN ORGANICO

ART. 39 - OBBLIGHI DEL FORNITORE NELLA LOTTA CONTRO L'ABUSO, LO SFRUTTAMENTO SESSUALE DEI MINORI E LA PORNOGRAFIA MINORILE

ART. 40 – SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERO

ART. 41 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 42 - REGOLE DI COMPORTAMENTO

ART. 43 – DIVISE DEL PERSONALE

ART. 44 - IGIENE DEL PERSONALE

ART. 45 - COMPORTAMENTI NON CONFORMI

SEZIONE XI – ONERI DELLE PARTI

ART. 46 – ONERI, OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DEL FORNITORE

ART. 47 - ONERI E OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE

ART. 48 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 49 – LIVELLI DI SERVIZIO

ART. 50 – PENALITÀ

SEZIONE XII – CONTROLLI DI QUALITÀ' E RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 51 - INDICATORI DI SODDISFAZIONE

ART. 52 - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE

ART. 53 – PROGETTI DI COMUNICAZIONE, PROGRAMMI SPERIMENTALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

SEZIONE XIII – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 54 - CONDIZIONI CONTRATTUALI



SEZIONE I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – FINALITA' E OGGETTO DEL SERVIZIO

Finalità del presente affidamento è il potenziamento della partecipazione alle attività didattiche, valorizzando l'offerta formativa e il prolungamento del tempo scuola. Il momento del pasto viene integrato nel tempo scuola in quanto momento collettivo e educativo che favorisce la frequenza e l'inclusione nel sistema scolastico delle bambine e dei bambini.

Obiettivo del servizio di refezione scolastica è inoltre quello di offrire alle alunne e agli alunni, soprattutto a quelli in condizioni di maggior disagio, il consumo di almeno un pasto giornaliero di qualità sul piano sia nutrizionale sia di fruibilità in condizioni di sicurezza igienico-sanitaria, in un'ottica di promozione di una educazione alimentare di base.

Oggetto del presente affidamento è la progettazione e fornitura del servizio di refezione scolastica (d'ora in poi denominato SERVIZIO) alle scuole pubbliche presenti sul territorio comunale.

Il SERVIZIO prevede la produzione di pasti in un centro di cottura nella disponibilità del fornitore (fornitura di c.d. pasti veicolati).

Il fornitore provvede, nei limiti dei quantitativi ordinati giornalmente, a garantire l'erogazione del SERVIZIO, secondo i termini e le modalità specificati nel presente Capitolato prestazionale.

ART. 2 - DESTINATARI DEL SERVIZIO

Destinatari principali del SERVIZIO sono le alunne e gli alunni frequentanti le Scuole dell'infanzia (3 – 6 anni) e le Scuole primarie (6 -10 anni).

Attualmente l'unica Scuola primaria interessata al SERVIZIO è quella inserita nel progetto dell'unità educativa sperimentale istituita presso la Scuola primaria "Favini" dell'Istituto comprensivo Coriano (con sede a Coriano capoluogo) e destinatari del SERVIZIO sono alunne e alunni certificati ex L.104/1922 per i quali potrebbe essere necessaria la somministrazione di pasti 'speciali'.

Il SERVIZIO prevede inoltre la somministrazione dei pasti anche al personale docente e al personale scolastico e eventualmente a altri soggetti adulti individuati e autorizzati dall'Amministrazione comunale.

ART. 3 - MENSA BIO

Con il proposito di contribuire ad una migliore educazione alimentare delle giovani generazioni, l'Amministrazione contraente intende proseguire nell'offerta della mensa BIO a garanzia di alimenti più sicuri, sostenibili e sani.



Il SERVIZIO, pertanto, deve essere coerente con le previsioni normative previste al Decreto interministeriale (MASAF Affari generali - protocollo interno 196072 del 02/05/2024) di modifica del decreto interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche e al Decreto ministeriale 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici. Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

ART. 4 - LUOGHI E PERIODO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il SERVIZIO a oggi è rivolto ai seguenti plessi scolastici:

- ISTITUTO COMPRENSIVO DI CORIANO

Scuola primaria “Favini” – sede Coriano capoluogo

Scuola d’infanzia “Arcobaleno” – sede Coriano capoluogo

- ISTITUTO COMPRENSIVO DI OSPEDALETTO

Scuola d’infanzia “Biancaneve” – sede Ospedaletto

Scuola d’infanzia “La coccinella” – sede Sant’Andrea in Besanigo

Scuola d’infanzia “Mary Poppins” – sede Mulazzano

Scuola d’infanzia “Peter Pan” – sede Cerasolo

Le scuole interessate dal SERVIZIO potrebbero subire variazioni per effetto di diversi riassetti scolastici, nella competenza delle dirigenze scolastiche.

È facoltà dell’Amministrazione comunale includere altre scuole oltre quelle sopraindicate, previa nota informativa al fornitore almeno nei 15 giorni antecedenti l’avvio del SERVIZIO, nei limiti previsti dall’opzione di aumento indicata negli atti di gara.

Il fornitore si impegna per ogni anno scolastico di affidamento a garantire l’erogazione del SERVIZIO nell’arco temporale incluso tra data di inizio e data di conclusione del calendario scolastico regionale. Di norma il SERVIZIO si svolge dal lunedì al venerdì. La data di inizio di solito corrisponde al primo lunedì del mese di ottobre e la data di fine coincide con la data di conclusione dell’anno scolastico stabilito per i rispettivi ordini di scuola.

In accordo con le istituzioni scolastiche l’Amministrazione comunale, anno per anno, definisce il giorno di avvio e il giorno di termine del SERVIZIO e ne dà comunicazione al fornitore e alle istituzioni scolastiche con anticipo di almeno 15 giorni dall’inizio delle lezioni.

ART. 5 - DURATA DEL SERVIZIO E OPZIONI

La durata del SERVIZIO e le eventuali opzioni sono definite dagli atti di gara predisposti all’uopo.

ART. 6 - STRUTTURAZIONE DEL SERVIZIO



Il pasto completo è costituito dalla merenda mattutina e dal pranzo.

La merenda mattutina è somministrata anche a coloro che non hanno ordinato il pranzo.

È prevista la fornitura di pasti alternativi su richiesta.

Il pranzo viene consumato tra le ore 12:00 e le ore 13:00, mentre la merenda tra le ore 9:30 e le 10:30.

Il quantitativo annuo dei pasti è subordinato ai giorni di erogazione entro il calendario scolastico e al numero degli iscritti e dei presenti giornalieri a ogni scuola e, di conseguenza, ogni anno scolastico potrà variare in eccesso o in difetto.

Il numero dei pasti da erogare giornalmente è comunicato entro le 9:30. Attualmente la trasmissione degli ordini avviene mediante una piattaforma digitale per la rilevazione delle presenze in sala mensa delle alunne e degli alunni e degli adulti. Il fornitore entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO deve notificare all'Amministrazione comunale l'indirizzo di posta elettronica cui inviare gli ordini giornalieri mediante comunicazione al protocollo dell'ente:

protocollogenerale@comune.coriano.rn.it – comune.coriano@legalmail.it .

Il SERVIZIO consiste in

- progettazione della prestazione;
- selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
- selezione e valutazione dei fornitori;
- approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
- ricevimento, controllo, e adeguata conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento dei pasti prodotti in legume freddo-caldo;
- pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature in uso per preparazione e confezionamento dei pasti;
- trasporto e consegna pasti;
- somministrazione dei pasti;
- formazione del personale.

Nel termine "somministrazione" sopraindicato si includono le seguenti operazioni:

- sanificazione e apparecchiatura dei tavoli di ogni sala di refezione interessata al SERVIZIO;
- ricezione, sporzionamento e distribuzione delle merende e dei pranzi;
- preparazione dei carrelli neutri, lavaggio frutta, condimento di pasta, insalata e verdure crude;
- recupero stoviglie e pulizia dei tavoli;
- pulizie delle sale di refezione e degli spazi di sporzionamento;
- lavaggio delle stoviglie e pulizia degli ambienti di office/cucinetta;
- lavaggio delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multi-porzioni;
- trasporto dei rifiuti giornalieri;
- fornitura di materiale e prodotti per le pulizie.

Con il termine "legume freddo-caldo" sopraindicato si intende un sistema che attraverso le opportune tecniche e misure di produzione deve garantire le proprietà organolettiche dei cibi e delle pietanze da



preparare, distribuire e somministrare tenendo conto che il consumo avverrà in tempi e luoghi separati rispetto al luogo di preparazione e cottura dei pasti medesimi.

Con il termine “trasporto e consegna pasti” si intende l’invio dal centro cottura ai diversi terminali refezionali dei pasti e il conferimento ai medesimi terminali dei pasti sulla base degli ordinativi ricevuti.

ART. 7 - CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi.

Interruzione temporanea del servizio per guasti

Sono ammesse interruzioni temporanee del SERVIZIO per guasti agli impianti ed alle strutture, non imputabili a colpa o dolo del fornitore, tali da non consentire lo svolgimento del SERVIZIO medesimo. Si intende per “temporanea” un’interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Il fornitore deve fornire documentazione comprovante le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del SERVIZIO e è facoltà dell’Amministrazione comunale disporre eventuali verifiche. In mancanza della suddetta documentazione è applicata una penale come stabilito all’art.50 (Penalità) del presente Capitolato.

In tal caso possono essere concordate tra il fornitore e l’Amministrazione contraente, in via straordinaria, servizi alternativi quali la fornitura di pasti sostitutivi di uguale valore nutritivo la cui composizione deve essere preventivamente condivisa. Per tale fornitura sarà corrisposto l’importo del pasto detratto il 20% sul prezzo offerto in sede di gara.

Nel protarsi di interruzione temporanea del SERVIZIO per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore deve avvalersi di un centro di cottura alternativo a quello principale rientrante nella propria disponibilità, previa informazione e consenso dell’Amministrazioni comunale. In questo caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del SERVIZIO per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, si considerano cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. In tali casi, vale quanto indicato in caso di “Interruzione temporanea del servizio per guasti”, di cui sopra.

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore deve essere comunque assicurata la continuità del SERVIZIO. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all’Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 7 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In mancanza della suddetta comunicazione è applicata una penale come stabilito all’art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

ART. 8 – RESTITUZIONE DI DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI



Il fornitore deve produrre su richiesta dell'Amministrazione contraente tutta la documentazione e tutto il supporto essenziali al riconoscimento di benefici e contributi attinenti al SERVIZIO programmati da norme regionali, nazionali e comunitarie.

SEZIONE II - MENU'

ART. 9 - REGIME DI PREPARAZIONE DEI PASTI

Tutti pasti devono essere preparati all'interno del centro cottura del fornitore. Il regime di produzione è organizzato in base al legame "freddo-caldo".

Il pranzo deve essere composto da porzioni di primo, secondo e antipasto/contorno di verdure, costituiti da alimenti biologici di cui al successivo art. 14 (Tipologia delle derrate alimentari e verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti) del Capitolato, e da acqua oligominerale in bottiglia nei casi di non potabilità dell'acqua di rete e/o di gite scolastiche, come meglio precisato al suddetto art. 14.

La merenda è costituita dalla frutta consegnata insieme al pranzo e distribuita il giorno successivo come spuntino di metà mattina.

La preparazione dei pasti deve attenersi scrupolosamente a menù, ricette e grammature indicate nelle Tabelle dietetiche e delle Caratteristiche merceologiche degli alimenti predisposte dal competente Servizio dell'Azienda U.S.L. della Romagna, alle quali il presente Capitolato fa espresso rinvio, senza allegarle. Prima dell'avvio del SERVIZIO sono predisposti i menù per ogni giorno per anno scolastico che potrebbero subire variazioni, tempestivamente comunicate al fornitore, secondo quanto disposto dall'A.U.S.L. medesima.

Le grammature sono da intendersi al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per fasce d'età a seconda della tipologia degli utenti e sempre su indicazione dell'Azienda AUSL.

Il mancato rispetto da parte del fornitore delle tabelle preordinate dall'Azienda AUSL e delle rispettive grammature, oltre all'applicazione delle penalità di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato, può prefigurare, nei casi gravi o per episodi ripetuti, l'inadempienza contrattuale.

La proposta alimentare e le preparazioni culinarie devono essere strutturate in maniera tale da assicurare una ottimale qualità sensoriale, prevedendo a tal fine come prioritaria la misurazione del livello di soddisfazione dell'utente, con l'obiettivo anche di favorire il consumo completo del pasto da parte delle bambine e dei bambini e ridurre gli sprechi alimentari.

La preparazione dei pasti deve svolgersi nella medesima giornata del consumo.

Oltre la fornitura di materie prime adeguate, per salvaguardare la qualità dei pasti somministrati, sono da privilegiare metodi di cottura semplici e non troppo prolungati, che limitino l'uso dei grassi e mantengono inalterate il valore nutrizionale e le caratteristiche organolettiche degli alimenti. Pertanto sono vietati i fritti e gli alimenti prefritti industriali (es. cotolette, cordon-blue, bastoncini di pesce, patatine, verdure impanate o pastellate). Sono altresì vietati l'uso di conservanti e additivi chimici.

I pasti devono essere prodotti tramite un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.



Entro il venerdì di ogni settimana il fornitore trasmette al Direttore dell'esecuzione del contratto e ai rispettivi centri refezionali il menù predisposto per la settimana successiva, indicando:

- l'opzione scelta tra quelle previste dalle tabelle preordinate dall'Azienda AUSL
- il tipo di verdure che sarà somministrato
- tipologia e percentuali degli alimenti biologici e le rispettive grammature e metodi di cottura

per consentire la corrispondenza con quanto predisposto nelle tabelle dietetiche sopra richiamate.

Per ogni episodio in cui non sia effettuata tale trasmissione, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

ART. 10 - VARIAZIONI DI MENU

I menù possono essere modificati solo previa intesa e autorizzazione dell'Amministrazione comunale. È prerogativa dell'Amministrazione medesima richiedere variazioni nelle preparazioni che costituiscono il menù (ricette) previa documentata verifica della scarsa appetibilità e scarso gradimento da parte dei consumatori finali dei pasti e nel rispetto dei principi esposti nel presente Capitolato. In tal caso, il fornitore deve accogliere dette richieste, senza nulla pretendere.

L'Amministrazione comunale può altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. Per tali variazioni, l'Amministrazione comunale si impegna a comunicare al fornitore con un anticipo di almeno 5 giorni tempi le modalità di esecuzione (numero di alunne e alunni e di adulti interessati, giorno e ora della partenza, ora di consegna del pasto sostitutivo, numero e tipo di diete speciali). In tal caso il fornitore è tenuto alla fornitura delle suddette preparazioni senza richiedere oneri aggiuntivi.

ART. 11 - PASTI PERSONALIZZATI

In deroga al menù prestabilito costituiscono pasti personalizzati le seguenti casistiche:

- DIETA SPECIALE per patologie particolari (allergie, intolleranze, patologie croniche, ecc.);
- DIETA ETICA per motivi religiosi o culturali (vegetariani o simili);
- DIETE LEGGERA per giorni limitati in caso di indisposizione dell'utente protratta per un periodo limitato.

La DIETA SPECIALE viene somministrata a bambine e bambini nei casi in cui sia diagnosticata una patologia effettiva di tipo metabolico, allergico, intolleranza a determinati alimenti, ecc. sempre documentate con certificazione medica. La somministrazione di una dieta speciale per celiaci, diabetici, nefropatici e altre condizioni cliniche organiche la cui sintomatologia è attestata da una valutazione clinica. Il menù alternativo garantisce comunque, per quanto possibile, completezza nutrizionale, palatabilità, adeguatezza delle tecniche di preparazione e presentazione dei piatti, per rendere i pasti somministrati meno "diversi" dal menù normale. Le richieste dei genitori devono essere inviate all'AUSL di competenza accompagnate da un apposito certificato medico, redatto dal pediatra e/o da altro medico specialista. L'AUSL medesima predispone il menù alternativo.

La DIETA ETICA viene somministrata a bambine e bambini per motivi religiosi e/o culturali e può prevedere una dieta vegetariana o vegana. Per questi pasti personalizzati restano invariati tutti i principi di variabilità, gusto, sicurezza e nutrizione previsti per i menù normali. Nel caso di dieta ebraica è necessario prevedere, ove possibile, la sostituzione degli alimenti con analoghi certificati Kashet (K) e per la dieta musulmana è



necessario prevedere, ove possibile, la sostituzione degli alimenti con analoghi certificati Halal (H). La richiesta della dieta etica deve essere presentata dai genitori all'Amministrazione contraente tramite specifica modulistica appositamente predisposta dall'Amministrazione medesima.

La DIETA LEGGERA viene somministrata a bambine e bambini che hanno avuto disordini alimentari in via di risoluzione (a esempio episodi gastroenterici acuti). Deve essere: a basso apporto di fibre, uovo e lattosio, povera di grassi animali, con condimenti a crudo a base di olio extravergine di oliva. La richiesta della dieta in bianco, senza prescrizione medica, può essere avanzata direttamente dai genitori all'Amministrazione contraente entro l'orario stabilito per l'ordinazione dei pasti ovvero entro le ore 13:00 per avere decorrenza dal giorno successivo.

I pasti personalizzati con carattere permanente sono comunicati al fornitore prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi/richiesta del genitore.

I pasti personalizzati sono somministrati alle stesse condizioni tecniche, assicurando la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato, e economiche, equiparandosi a quanto offerto in sede di gara, dei pasti convenzionali.

Ulteriori tipologie di diete sono valutate dall'Amministrazione contraente, che si riserva la facoltà di verificare col fornitore se sussistano le condizioni economiche e organizzative che ne consentano la produzione.

Per la non conformità dei pasti alle rispettive diete personalizzate o per la mancata somministrazione di tali pasti sono stabilite specifiche penalità di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

Per ogni pasto personalizzato, che non rientra nelle competenze nel Servizio dell'Azienda U.S.L., il Fornitore deve predisporre un menù per quanto possibile simile a quello convenzionale, utilizzando alimenti sostitutivi con riferimento alle tabelle predisposte dal medesimo servizio AUSL. Per allergie e/o patologie il Fornitore assicura la massima attenzione nell'evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione.

In particolare:

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili devono essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni crociate;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, è necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento deve avvenire in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente e, in particolare a quanto disposto in materia dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva vigenti;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, deve essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta, tipo di dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso possono essere confezionate in contenitori multi-porzione, identificati con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco possono essere confezionate in contenitori multi-porzione.



L'operatore addetto allo sporzionamento controlla al ricevimento la corrispondenza tra numero e tipologia di diete consegnate e numero e tipologia di diete da distribuire. Durante la distribuzione l'operatore non utilizza le stesse posate per tipi diversi di diete, sorveglia che le bambine e i bambini non si scambino gli alimenti e prende nota se l'utente gradisce la dieta somministrata. Nel caso che il pasto non sia regolarmente consumato il fornitore lo segnala al Direttore dell'esecuzione del contratto che provvederà, in accordo con il Responsabile di esecuzione del processo di produzione presso il centro di produzione pasti del fornitore, ove possibile, a sostituire la preparazione non gradita con una alternativa nutrizionalmente equivalente.

L'elenco degli utenti soggetti a pasti personalizzati presenti in ogni scuola viene aggiornato costantemente a cura dell'ufficio Servizi socioeducativi dell'Amministrazione comunale e deve essere conservato dal fornitore presso il proprio centro cottura e una copia della dieta deve essere resa disponibile per gli addetti allo sporzionamento.

ART. 12 – PREVENZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEVOLUZIONE DEI PASTI NON SOMMINISTRATI

Per prevenire l'eccedenza alimentare, durante la somministrazione del pranzo la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili, adeguati alle quantità da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, e le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (né bruciate, né ossidate, ecc.) per evitare che siano scartate.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate - almeno approssimativamente - e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche tramite questionari utili a rilevare le cause di eventuali inefficienze sul piano della riduzione degli sprechi.

Tali questionari devono essere fatti compilare almeno due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dall'Amministrazione contraente (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa, ecc.). Dalle evidenze di tali questionari debbono essere attuate conseguenti azioni migliorative in termini di qualità del servizio, che il fornitore deve condividere con l'Amministrazione comunale.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle cause che generano le eccedenze alimentari, la descrizione delle misure correttive intraprese e i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate le ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il fornitore deve condividere con l'Amministrazione contraente un progetto per pianificare nel proseguo del SERVIZIO il recupero delle eccedenze alimentari, in base ai seguenti indirizzi:

- il cibo non servito deve essere prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati all'art. 13, L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e deve essere gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, verificando ad esempio, il recupero delle eccedenze



da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze e, ove possibile, effettuando i trasporti a pieno carico, ove possibile;

- le eccedenze di cibo servito devono essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati congiuntamente all'Amministrazione comunale, in conformità a quanto sopra prescritto, nonché a quanto previsto alla L. 155/ 2003 (Legge del Buon Samaritano), alla L. 147/2013 (art. 1 commi 236-237 ss.mm.ii.) e alla DGR Regione Emilia-Romagna n. 367/2014. Al fornitore compete l'obbligo del confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

L'attuazione di una strategia per la riduzione e la prevenzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di puntuale progetto da presentare in sede di offerta di gara da parte del fornitore, che si impegna recuperare i prodotti non somministrati per destinarli a organismi/enti senza scopo di lucro operanti in ambito sociale.

SEZIONE III – CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti devono possedere le caratteristiche indicate dal Decreto interministeriale (MASAF Affari generali - protocollo interno 196072 del 02/05/2024) di modifica del Decreto interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" in vigore a partire dall'a.s. 2024/2025 e dal Decreto ministeriale 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Tali derrate devono essere conformi a quanto previsto nel Documento I - "*Scaffale delle derrate*" allegato al presente Capitolato, pena l'applicazione delle penalità previste all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato. L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nel suddetto documento deve essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente alla presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Sono obbligatori la conformità di ogni prodotto per ciascuna classe merceologica alle normative vigenti e il possesso di caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Il fornitore si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici. Qualora vengano rintracciati corpi estranei organici e inorganici nelle derrate alimentari il fornitore è soggetto all'applicazione di penalità di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti norme fissate dal già citato decreto "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche":

- gli additivi e i coadiuvanti impiegati sono solo quelli in conformità al metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848;



- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008;
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali nel rispetto del calendario delle stagionalità, di cui all'Allegato A del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari";
- sono rispettati i principi generali della produzione biologica secondo il metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848 e s.m.i. e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi;
- nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

ART. 14 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI: PERCENTUALI MINIME, REQUISITI E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e somministrate alle bambine e ai bambini, garantiscono in peso almeno il 50% di prodotti biologici e almeno la seguente provenienza ovvero quella migliorativa offerta dal fornitore in sede di gara:

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale:
 - uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio);
 - latte fresco e/in polvere;
 - yogurt;
 - succhi di frutta;
 - marmellate e confetture;
 - prodotti ittici da acquacultura;
2. prodotti biologici 70% in peso sul totale:
 - frutta fresca;
 - ortaggi freschi;
 - legumi secchi;
 - olio extra vergine di oliva
 - prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine;
 - pelati, polpa, passata di pomodoro;
 - cereali in chicchi;
3. prodotti biologici 50% in peso sul totale:
 - carni bovine;
4. prodotti biologici 30% in peso sul totale:
 - carni avicole;
 - carni suine;
 - carni ovine;
 - salumi, privi di polifosfati e di glutammato monosodico;
 - prodotti lattiero caseari;

I menù includono, di norma con cadenza mensile, d'intesa con l'Azienda A.U.S.L. e l'Amministrazione comunale, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia- Romagna.



Con riferimento alle carni bovine si precisa che un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

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

Con riferimento ai prodotti ittici si specifica che tali prodotti somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono provenire da acquacultura biologica, essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota e il coregone e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Come ulteriormente indicato al già citato decreto inerente i CAM, al punto che tratta espressamente le clausole contrattuali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, si precisa che:

- l'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali oppure secondo i calendari regionali;
- il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi
- non è consentita la somministrazione di carne o pesce "ricomposti", né prefritti o preimpanati, o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal fornitore.

L'acqua destinata al consumo è quella di rete, con caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua conformi al D.lgs. 31/2001, e al nuovo D.lgs. 18/2023, fatti salvi i pranzi al sacco. Nel caso di particolari situazioni, il fornitore potrà fornire acqua oligominerale; si considerano situazioni particolari, a esempio i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni sia interni alle cucine/ centri refezionali, che determinino la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti. In tali casi il costo dell'acqua è compreso nel prezzo di fornitura del pasto. Le bottiglie fornite dovranno essere confezionate con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica) o altro materiale compatibile con i Criteri ambientali minimi vigenti.

È obbligo del fornitore provvedere almeno due volte durante l'anno scolastico all'analisi microbiologica e chimica dell'acqua, per monitorarne i parametri di salubrità, verificare l'assenza del batterio della legionella e consentire la sicurezza della potabilità stessa. Tale analisi devono essere condotte all'inizio di ogni anno scolastico e prima della ripresa della scuola dopo la pausa natalizia e affidate a laboratorio autorizzato e accreditato e il suo esito comunicato al Direttore esecutivo del contratto. Il fornitore è comunque tenuto a



effettuare le suddette analisi anche successivamente a qualsiasi evento che possa compromettere la potabilità dell'acqua, prima di poter procedere alla somministrazione della stessa.

Come stabilito all'art. 3 dell'Allegato 1 del già citato decreto "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

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

Nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli alimenti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili, secondo il metodo di produzione biologica di cui al Regolamento (UE) 2018/848 e s.m.i. e pertinenti regolamenti delegati ed esecutivi.

In fase di esecuzione del SERVIZIO, la verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti si svolge su base mensile tramite report mensili - o tramite accesso a specifica app (piattaforma) - elaborati e messi a disposizione all'Amministrazione contraente da parte del fornitore, secondo quanto offerto in fase di gara, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione contraente.

L'utilizzo di prodotti alimentari non aventi le provenienze e le caratteristiche di cui sopra e quelle migliorative offerte in sede di gara comporta l'applicazione di una sanzione come stabilito all'art. 50 (Penalità) del Capitolato per ogni episodio e per ogni prodotto, fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che il fornitore produca idonea documentazione comprovante le oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali e di breve durata e comunicate all'Amministrazione comunale immediatamente al loro verificarsi.

In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, è comunque riconosciuto all'Amministrazione contraente uno sconto forfettario fino al 20% sul prezzo del pasto offerto in sede di gara.

ART. 15 - DERRATE DI EMERGENZA

Presso i centri refezionali dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi, ecc.), il fornitore rende disponibili alcuni alimenti a lunga conservazione come pasto sostitutivo per fronteggiare singole situazioni particolari e straordinarie. La costituzione dello scaffale delle derrate emergenziali deve rispettare le prescrizioni dei menù predisposti all'uso dal servizio A.U.S.L.

ART. 16 – OFFERTE MIGLIORATIVE PER TIPOLOGIE E MODALITA' PRODUTTIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Rispetto a quanto stabilito al presente Capitolato con riferimento alla tipologia delle derrate alimentari sono apprezzate e valutate in sede di offerta le seguenti proposte migliorative:

- impiego di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie: ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati. In tal caso il fornitore è tenuto a presentare una



dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto e sia riportato l'elenco dei produttori (produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0») con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo, allegando a tale dichiarazione i relativi contratti preliminari;

- somministrazione esclusivamente di prodotti ittici freschi locali pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura per quanto attiene i prodotti da pesca in mare (dunque non da acquacoltura). In tal caso il fornitore è tenuto a presentare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si attesti l'impegno assunto e uno specifico progetto inerente la filiera;
- utilizzo di prodotti alimentari provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale, di cui alla L. 141/2015, e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità, di cui al D.lgs. 91/2014.). In tal caso il fornitore è tenuto a presentare una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante attestante l'impegno assunto con indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari e dell'elenco dei fornitori e delle loro caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale, la loro capacità produttiva, ecc.), allegando altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori.

ART. 17 – FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE

Il menù di base del mese corrente deve essere esposto a cura del fornitore presso ogni centro refezionale e pubblicato mensilmente, con una settimana di anticipo rispetto all'inizio del mese di riferimento, sul sito web del fornitore insieme alle ricette, complete di grammature. Devono anche essere riportate le caratteristiche dell'ingrediente "principale" (ad esempio se si tratta di ingrediente surgelato) e gli eventuali allergeni presenti e deve essere data evidenza dei prodotti biologici nonché delle specie ittiche utilizzati.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO il fornitore deve trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni inerenti le referenze biologiche delle derrate utilizzate e delle specie dei prodotti ittici e delle relative denominazioni scientifiche.

Come previsto dall'art. 9 (Regime di preparazione dei pasti) del presente capitolato entro il venerdì di ogni settimana il fornitore trasmette al Direttore dell'esecuzione del contratto e ai rispettivi centri refezionali il menù predisposto per la settimana successiva, indicando tra l'altro:

- l'opzione scelta tra quelle previste dalle tabelle preordinate dal servizio AUSL;
- il tipo di verdure che sarà somministrato;
- la tipologia e le percentuali degli alimenti biologici con rispettivi grammature e metodi di cottura.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti dell'Amministrazione contraente e il CIG rilasciato dall'ANAC.

Sulla base di tale documentazione e dei flussi informativi di cui al presente Capitolato, Il Direttore dell'esecuzione del contratto verifica la conformità delle prestazioni del fornitore con quanto previsto dalla normativa vigente e con quanto stabilito al Capitolato medesimo.



Il Direttore, unitamente a altro personale appositamente indicato dagli Istituti scolastici o dall'Amministrazione comunale, a esempio i commissari mensa di cui all'art. 51 (Organismi di partecipazione) del presente Capitolato, effettua le verifiche senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole afferenti il SERVIZIO.

SEZIONE IV – SPECIFICHE TECNICHE PER LA SOMMINISTRAZIONE

ART. 18 – DOTAZIONE PREVISTA PER IL CONSUMO DEI PASTI

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili in ogni centro refezionale è installata, a cura dell'Amministrazione contraente, una lavastoviglie, la cui manutenzione è posta a carico del fornitore come indicato all'art. 36 (Dotazioni in uso. Sostituzione, integrazione, manutenzione ordinaria e straordinaria) del presente Capitolato.

È facoltà dell'Amministrazioni contraente, solo per documentate esigenze tecniche e previo accordo col fornitore, autorizzare l'utilizzo di stoviglie monouso. In tal caso posate, stoviglie e bicchieri devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432. Il fornitore deve trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Le stoviglie per la somministrazione dei pasti consistono di norma in:

set utente da fornire per la consumazione delle merende:

1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 cucchiaino di acciaio,
1 tovagliolo di carta,
nel caso, 1 una ciotola in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie;

set utente per la consumazione del pranzo da 3 a 6 anni:

1 piatto piano in ceramica lavabile in lavastoviglie,
1 piatto fondo in ceramica pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 forchetta bambino in acciaio inox,
1 coltello bambino in acciaio inox,
1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
1 cucchiaino in acciaio inox,
1 bicchiere in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie,
1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melanina o polycarbonato,
1 tovagliolo di carta,
1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie,

set utente per la consumazione del pranzo oltre i 6 anni:

1 piatto piano in ceramica lavabile in lavastoviglie,
1 piatto fondo in ceramica lavabile in lavastoviglie,
1 forchetta in acciaio inox,
1 coltello in acciaio inox,



- 1 cucchiaio in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti),
- 1 tovagliolo di tessuto carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti),

Rispetto al set utente come sopra indicato il fornitore si obbliga a procurare per ogni somministrazione i prodotti in carta tessuto, con le caratteristiche di cui all'articolo successivo, e il materiale di consumo quando necessario (olio, ecc.).

Sono fornite dall'Amministrazione contraente: bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile, ciotole in materiale pluriuso lavabile in lavastoviglie e brocche per l'acqua munite di coperchio.

È a carico del fornitore il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti. Il fornitore è tenuto altresì a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Si anticipa che entro il termine dell'anno in corso (2024) si procederà all'integrale sostituzione delle stoviglie fornite dall'Amministrazione comunale e pertanto si prevede che il dovuto reintegro a carico del fornitore non comporterà impegno gravoso.

ART. 19 - CARATTERISTICHE DI TOVAGLIE, TOVAGLIOLI, ALTRI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO, CONTENITORI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E DEGLI IMBALLAGGI

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari non possono consentire il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

In caso di verifica di non conformità delle certificazioni e delle etichettature dei M.O.C.A. si applicano le sanzioni di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

Tovaglette e tovaglioli

Le tovaglette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Ulteriori prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il fornitore, a partire dall'inizio del SERVIZIO, deve fornire all'Amministrazione contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione comunale deve essere presentato, per i prodotti



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

Contenitori per alimenti

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

Imballaggi

Gli imballaggi delle derrate in arrivo al centro cottura devono risultare integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1° aprile 2011, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;



- DGR Emilia-Romagna n. 889 del 6/6/2022 recante l'approvazione del documento di sintesi della Cabina di Regia "Plastic-freER», per la riduzione dei prodotti di plastica nell'ambiente.

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

Il fornitore, entro 15 giorni antecedenti dall'inizio del SERVIZIO, è tenuto a fornire all'Amministrazione contraente una descrizione dell'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si verificano casi sospetti con riferimento alla nocività delle sostanze alimentari o alla conservazione delle proprietà organolettiche degli alimenti, oltre alle pertinenti verifiche presso i centri di cottura e di refezione, il Direttore dell'esecuzione del contratto può far eseguire verifiche a campione a carico del fornitore. In tal caso i MOCA in uso dovranno essere analizzati presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il Regolamento UE n. 321/2011).

SEZIONE V – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 20 – ATTIVITA' PROPEDEUTICHE ALLA SOMMINISTRAZIONE

Prima della distribuzione dei pasti, vanno areati i locali e in seguito si provvede all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- tovagliette monoposto;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura va sempre adeguato al numero degli utenti.

L'allestimento dei refettori non può essere effettuato prima di un'ora dal momento del consumo del pasto. L'eventuale materiale monouso è prelevato dalle confezioni al momento dell'utilizzo, va conservato in locali adeguati, sollevato da terra e, una volta estratto dai contenitori di cartone, va custodito possibilmente in armadietti chiusi.

ART. 21 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI: SPORZIONAMENTO E SERVIZIO AL TAVOLO

Il fornitore assicura la consegna e la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. L'eventuale errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (ad esempio per assenza di diete speciali o per quantitativi inferiori rispetto agli ordinativi) comporta l'applicazione di una penale come previsto all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.



Il servizio di distribuzione, che comprende non solo il pranzo ma anche la merenda, prevede una fase di sporzionamento e una fase di servizio al tavolo.

Durante tutte le fasi della distribuzione dei pasti devono essere mantenute inalterate le caratteristiche organolettiche, anche prevenendo ogni rischio di contaminazione.

In ogni fase della distribuzione il fornitore è tenuto alle seguenti prescrizioni:

- preriscaldare il forno a disposizione di ogni terminale refezionale;
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali. In seguito, aprire il contenitore e effettuare la misurazione della temperatura e qualora sia inferiore al minimo stabilito procedere al riscaldamento della pietanza secondo le norme HACCP;
- successivamente inserire le pietanze nei forni preriscaldati per mantenere o aumentare le corrette temperature di servizio;
- ricontrollare, prima di procedere allo sporzionamento, alla conformità delle temperature di servizio;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui è collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando le bambine e i bambini sono presenti nei refettori;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione contraente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo;
- per il servizio merenda lavare e tagliare la frutta prima della somministrazione, utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

Durante la somministrazione il personale è tenuto alle seguenti prescrizioni:

- indossare abiti puliti e decorosi e copricapo;
- togliere ogni accessorio personale (fedi, anelli, bracciali, e simili);
- avere mani accuratamente lavate;
- non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

ART. 22 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI SPECIALI

Il personale addetto alla distribuzione del pasto speciale per motivi di salute si assicura che il pasto/dieta sia distribuito alle bambine e ai bambini a cui è destinato.



Pertanto il fornitore deve:

- controllare la tipologia di dieta e il nominativo associato sul contenitore su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al pertinente destinatario;
- servire le diete speciali alle bambine e ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura della monoporzione deve avvenire solo davanti al destinatario seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta va contattata la cucina.

A tutti gli operatori in servizio presso i centri refezionali deve essere noto l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di pasto da somministrare, salvaguardando il rispetto della privacy.

SEZIONE VI – SERVIZI DI PULIZIA

ART. 23 – PULIZIA DEI LOCALI E LAVAGGIO DI STOVIGLIE, ATTREZZATURE E ALTRE SUPERFICI DURE

I locali, le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso il centro cottura sia presso tutti i centri refezionali, vanno puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Dopo ogni utilizzo il fornitore provvede al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Prima di procedere al lavaggio a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso ogni sala mensa consistono in:

- sparecchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- spazzamento degli ambienti in cui è stato somministrato il pasto.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il fornitore deve inoltre provvedere a:

- sparecchiare e detergere i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso ogni locale di servizio (cucinino) consistono in:

- sanificazione degli utensili e delle attrezzature presenti;
- pulizia degli arredi;
- spazzamento e detersione dei pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei locali di servizio, inclusi i servizi igienici a disposizione del personale.

Sono a carico del fornitore la dotazione dei detersivi e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili sono da mantenere costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.



Il fornitore deve garantire che, coerentemente al Piano di autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali vengano svolte solo dopo che, presso la cucina e/o il centro di cottura, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature devono essere disinseriti gli interruttori del quadro generale. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. L'utilizzo di detersivi non conformi a quanto sopra prescritto e a quanto offerto in sede di gara è oggetto di applicazioni di specifiche penali di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato. L'eventuale introduzione/sostituzione di nuovi detersivi non ricompresi fra quelli riportati nella lista di prodotti offerta in sede di gara deve essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente.

Tutti i detersivi sono utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, di cui alle schede specifiche acquisite al Piano di autocontrollo, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione vanno sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati devono risultare conformi alle norme in vigore e non devono arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione fa obbligatoriamente uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali è a carico del fornitore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti deve essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

L'Amministrazione contraente verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine, nei centri di cottura e in sala mensa la tipologia e le modalità di conservazione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Qualora sia richiesta, deve essere trasmessa ulteriore e pertinente documentazione probatoria.

ART. 24 - PULIZIE PERIODICHE

Il fornitore è tenuto, di norma, a effettuare le seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili del terminale refezionale.

Dette operazioni vanno eseguite nel centro cottura e in ogni terminale refezionale, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.



ART. 25 – DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali devono essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

ART. 26 – PULIZIE ESTERNE

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei centri refezionali è a carico del fornitore che è tenuto a mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

ART. 27 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

È compito del fornitore pianificare e adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione contraente, tutte le misure necessarie a prevenire la produzione di rifiuti e a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

Il fornitore deve scegliere, ove disponibili, prodotti che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non possono inoltre essere utilizzate confezioni monodose (per olio e salse da condimento, ecc.) e monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

È compito del fornitore garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerentemente con le modalità di smaltimento stabilite dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire a imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni causati dalla presenza di rifiuti, è onere del fornitore il ripristino degli scarichi nella loro funzionalità.

È a carico del fornitore la dotazione di sacchi, contenitori e pattumiere munite di pedale coperchio.

Le spese di smaltimento dei rifiuti sono da intendersi a carico dell'Amministrazione comunale.

ART. 28 – SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

Il fornitore mantiene costantemente puliti i servizi igienici e gli spogliatoi annessi ai locali di produzione e sporzionamento, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformemente alle norme vigenti.

SEZIONE VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 29 - RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE NEL CENTRO COTTURA



Le materie prime devono essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine vanno organizzate secondo il concetto del “tutto avanti”, al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento è conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili sono trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non possono essere conservati nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate sono custodite sugli scaffali evitandone l’acatastamento. È fatto divieto di riporre qualunque alimento direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC (Tempo Minimo di Conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana sono posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori sono conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci vanno mantenuti rigorosamente separati da altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all’Documento - “Scaffale delle derrate” allegato al presente Capitolato, compresi quelli per i quali è decorso il tempo minimo di conservazione o superata la data di scadenza, sono custoditi in un’area di segregazione, ben separata dalle altre derrate e sugli stessi è apposto un cartello con la dicitura “prodotto non conforme”, in attesa della resa che va effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti devono essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti devono essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, va eliminato l’imballo secondario delle derrate alimentari: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, può essere introdotto nelle cucine.

È obbligatoria la conservazione di tutti i prodotti aperti secondo le idonee temperature in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi i casi deve essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

ART. 30 – PREPARAZIONE E COTTURA

Ogni operazione di manipolazione e cottura degli alimenti deve mirare al raggiungimento di elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le fasi di preparazione dei pasti devono rispettare le seguenti modalità:

- la carne trita macinata prima della cottura, nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- il formaggio grattugiato preparato in giornata. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;



- il lavaggio e il taglio delle verdure effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca sottoposte a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- le operazioni di impanatura effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzioni di carne trasformata e di formaggio preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- tutti i prodotti congelati/surgelati sottoposti direttamente a cottura oppure scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento.

È vietato il ricongelamento di un prodotto già scongelato.

È vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, a esclusione dei prodotti preconfezionati.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde, la cui temperatura deve risultare costante fino alla distribuzione, vanno riposte negli appositi mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde vanno conservate nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili utilizzati per le varie fasi di conservazione, preparazione, cottura e somministrazione devono essere a norma di legge e marchiate CE.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO il fornitore deve rendere disponibile il libretto di istruzioni e le schede tecniche dell'attrezzatura (numero di serie).

Tutte le attrezzature connesse all'uso di energia dotate di classe di efficienza energetica etichettatura energetica devono conformi a quanto offerto in sede di gara.

ART. 31 - CONSERVAZIONE DEI PASTI CAMPIONI

È responsabilità del fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica da riporre singolarmente in sacchetti sterili con l'indicazione del contenuto, o di un codice identificativo, del luogo, e della data e orario di prelievo.

I campioni così confezionati vanno conservati in congelatore per almeno 7 giorni dalla data di prelievo.

ART. 32 - AUTOCONTROLLO ALIMENTARE E CONTROLLO HACCP

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., il fornitore deve adottare misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche per tutto il processo, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema, indicando tempistiche e modalità in base ai quali vengono effettuati il monitoraggio e la valutazione dei risultati. Il fornitore deve altresì predisporre un progetto di analisi microbiologiche sugli alimenti, come indicate dal Direttore dell'esecuzione del contratto, e sulle attrezzature sia per il centro cottura sia per i terminali refezionali sia



per i mezzi di trasporto, unitamente a un controllo a campione sulla qualità biologica delle materie prime. Le suddette analisi devono essere eseguite esclusivamente da laboratori autorizzati e accreditati.

Il progetto di analisi di alimenti e materie prime e il manuale di autocontrollo HACCP di corretta prassi igienica sia per il centro di cottura sia per i terminali refezionali sono oggetto di valutazione in sede di gara, e pertanto sono da presentarsi nell'offerta tecnica. Mentre, entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO, il fornitore deve trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto copia del manuale di autocontrollo HACCP di corretta prassi igienica dei mezzi di trasporto.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, è obbligo del fornitore concordare con l'Amministrazione medesima e provvedere alle necessarie modifiche e alla sua regolare attuazione. Parimenti è obbligatoria la revisione periodica del suddetto manuale e qualora siano modificate in modo significativo le modalità di lavorazione e le tecnologie utilizzate, in particolar modo quando si presentino variazioni riguardanti: ragione sociale, adeguamenti normativi, locali, attrezzature, procedure operative, ecc.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio sono effettuati almeno semestralmente dal fornitore e possono essere modificati su richiesta dell'Amministrazione contraente senza possibilità di rivalsa da parte del fornitore. L'esito di tali analisi è trasmesso al Direttore dell'esecuzione del contratto.

In caso sia accertato il mancato rispetto del manuale di autocontrollo HACCP e delle norme igienico-sanitarie inerenti preparazione, conservazione, consegna e somministrazione dei pasti al fornitore sono applicate le penali di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato e, nei casi gravi o per episodi ripetuti, si può prefigurare l'inadempienza contrattuale.

SEZIONE VIII - TRASPORTO E TEMPI DI CONSEGNA

ART. 33 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

Gli orari per la consumazione dei pasti, come indicato all'art. 6 (Strutturazione del servizio) del presente Capitolato, sono i seguenti:

pranzo - tra le ore 12:00 e le ore 13:00

merenda - tra le ore 9:30 e le 10:30.

Il pranzo va consegnato entro le ore 11:45 per permettere l'inizio alle ore 12:00 e la merenda contemporaneamente al pranzo e distribuita il giorno successivo.

Per ciascun ritardo superiore ai 15 minuti, nella consegna dei pasti presso un singolo refettorio e in caso di mancata consegna dei pasti, l'Amministrazione contraente può applicare le penali di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

I prodotti non deperibili possono essere consegnati anche con periodicità diverse e per quantitativi superiori al fabbisogno giornaliero.

La consegna dei pasti deve avvenire in regime "a legame freddo - caldo", vale a dire tramite un sistema di produzione orientato al mantenimento delle proprietà organolettiche degli alimenti, tenuto conto che il



consumo dei pasti avviene in luoghi e tempi separati dal luogo di preparazione e cottura dei pasti medesimi.

Il trasporto esterno verso i centri refezionali deve essere effettuato con contenitori isotermitici adatti al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (a esempio tramite carrelli termo-refrigerati o riscaldanti o cassette termiche). In sede di gara è valutata la proposta inerente la tipologia dei suddetti contenitori e le eventuali difformità rispetto a quanto offerto è sanzionato come indicato all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

Se nel corso dell'esecuzione del contratto dai controlli effettuati venisse rilevata la non conformità delle temperature di trasporto e di servizio, oltre alle immediate procedure da applicare, si applicano le penali di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

I contenitori "pluriporzioni" per la veicolazione dei pasti devono essere idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente. Possono fare eccezione i pasti per diete speciali per motivi sanitari, che potranno essere serviti in modalità "monoporzione".

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti vanno mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono consentire un'adeguata pulizia e disinfezione da svolgersi giornalmente. I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso.

Il trasporto deve essere effettuato con automezzi e personale a carico del fornitore, nei plessi scolastici e per i giorni indicati dall'Amministrazione comunale anno per anno.

ART. 34 - VEICOLI ADIBITI AL TRASPORTO

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto e nel rispetto del progetto di Piano dei trasporti di cui al successivo art. 35 (Piano dei trasporti) del presente Capitolato. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell'arco temporale previsto.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico, adeguatamente igienizzato, dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non possono essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale e devono risultare facilmente lavabili e sanificabili.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del servizio, il fornitore presenta una dichiarazione che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto. Contestualmente trasmette specifico Piano di autocontrollo dei mezzi di trasporto utilizzati.

Per incentivare buone pratiche di riduzione degli impatti ambientali, e conformemente a quanto indicato al già citato decreto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", sono apprezzate e



valutate in sede di offerta eventuali proposte migliorative per la veicolazione dei pasti dal centro di cottura ai terminali refezionali. Eventuali difformità rispetto a quanto offerto in sede di gara sono sanzionate come indicato all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

ART. 35 - PIANO DEI TRASPORTI

Per ogni anno scolastico è impegno del fornitore predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- luogo di partenza e sede di destinazione;
- tragitti di consegna, addetto assegnato e targa del mezzo utilizzato;
- orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- numero, tipologia e targa dei veicoli utilizzati.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO tale piano deve essere trasmesso al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Nella redazione di tale piano, ritenuto che uno degli elementi principali che incide sulla qualità dei pasti nella produzione centralizzata è proprio lo spazio-temporale intercorrente fra la fase di cottura e il consumo, il tempo massimo che il fornitore è tenuto a rispettare nella fase di trasporto (partenza-arrivo) dalla cucina al singolo plesso è di 60 minuti e il tempo tra la fine della cottura e il consumo non può superare 120 minuti. Qualora l'Amministrazione contraente riscontri l'inosservanza delle suddette tempistiche applica una penale come meglio specificato all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

Non è consentito al fornitore apportare unilateralmente alcuna variazione al piano dei trasporti, se non preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Al momento della consegna dei pasti, è necessario rilasciare agli addetti allo sporzionamento un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali. Tale documentazione va trasmessa mensilmente al Direttore dell'esecuzione del contratto.

SEZIONE IX – LOCALI IN USO

ART. 36 – DOTAZIONI IN USO. SOSTITUZIONE, INTEGRAZIONE, MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

L'Amministrazione comunale mette a disposizione per ogni plesso scolastico i terminali di refezione inclusi gli arredi e le attrezzature presenti nelle suddette strutture, redigendo un inventario completo al momento della consegna di cui all'articolo successivo. In generale ogni plesso scolastico viene consegnato dall'Amministrazione contraente dotato di lavastoviglie, forno per il mantenimento delle temperature delle pietanze, frigoriferi, stoviglie e posate pluriuso. Tali dotazioni di proprietà dell'Amministrazione comunale si intendono concesse in comodato d'uso e al termine del contratto torneranno in possesso del Comune, comprese quelle che sono state reintegrate nel corso dell'esecuzione.

È possibile effettuare, comunque consigliato, un sopralluogo di ricognizione presso i locali che l'Amministrazione contraente mette a disposizione per prendere conoscenza di tutte le circostanze generali



e particolari che influiranno sull'espletamento del SERVIZIO. L'Amministrazione comunale e il fornitore procedono al sopralluogo in forma congiunta presso le strutture interessate dal SERVIZIO per verificare lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni presenti.

Qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzioni straordinaria o di sostituzione, è competenza dell'Amministrazione comunale provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria. Allo stesso modo si procede qualora, nel corso di durata del SERVIZIO, emerga la necessità di sostituzione o di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature.

Sono da intendersi a carico del fornitore l'acquisto e il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie, per esempio finalizzate ad una maggiore automazione del servizio di produzione pasti, lavaggio stoviglie, ecc. È facoltà del fornitore stabilire se, al termine dell'esecuzione del SERVIZIO, i beni da questi acquistati confluiscono o meno in proprietà all'Amministrazione contraente, la quale in tal caso, valuta a propria discrezione se riconoscere o meno al fornitore l'eventuale valore contabile residuo dei beni non ammortizzati, nel rispetto del proprio ordinamento.

L'Amministrazione comunale si intende sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del fornitore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

È compito del fornitore, alla fine di ogni anno scolastico controllare il corretto funzionamento di tutte le dotazioni e gli impianti dei centri refezionali (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, ecc.), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per assicurare le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Sono posti a carico del fornitore gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali e annesse dotazioni che comprendono:

- lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture delle sale di refezione;
- mantenimento in efficienza e in sicurezza degli impianti tecnologici esistenti, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti;
- mantenimento della funzionalità e della sicurezza di ogni dotazione (attrezzature, arredi, strumentazioni, ecc.) mediante il ricorso, in tutto o in parte, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti;
- attivazione di un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il fornitore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo.

L'Amministrazione contraente si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle dotazioni concesse in comodato d'uso e di diffidare il fornitore all'esecuzione dei dovuti interventi manutentivi. Qualora il fornitore non adempia alla prestazione dovuta, oltre all'applicazione delle penali di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato, è facoltà dell'Amministrazione medesima richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che abbiano determinato



il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza, come precisato al successivo articolo.

Compete all'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria delle consistenze mobiliari e immobiliari e degli impianti tecnici nella situazione di fatto al momento della consegna in comodato d'uso. Costituiscono interventi di "manutenzione straordinaria" le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e/o sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare e/o integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche della destinazione d'uso.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di eccezionalità mirate a aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature ed arredi, gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

Sono escluse per tutto il periodo del presente affidamento del servizio le manutenzioni straordinarie delle lavastoviglie, data la recente installazione nei plessi della Scuola d'infanzia "Biancaneve" e la previsione entro il termine dell'anno in corso (2024) della integrale sostituzione negli altri plessi. Pertanto gli oneri della manutenzione sia ordinaria sia straordinaria di tali attrezzature sono a carico del fornitore, eccetto quelli derivanti da cause (vizi o difetti occulti) non imputabili a dolo o colpa al fornitore medesimo.

Qualora il fornitore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi trasmette immediata segnalazione all'Amministrazione comunale.

ART. 37 – CONSEGNA E CUSTODIA DELLE DOTAZIONI IN USO

L'Amministrazione contraente consegna al fornitore aggiudicatario del SERVIZIO i propri refettori e gli annessi locali di servizio e relative dotazioni, nelle condizioni in cui si trovano. La consegna comprende altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie e l'utensileria presenti in detti locali. Apposito elenco riepilogativo delle attrezzature, degli arredi, della utensileria e stoviglieria di ogni singolo terminale è prodotto e allegato al momento della consegna del SERVIZIO.

All'atto di consegna entrambe le parti sottoscrivono apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, cui è accluso l'inventario di cui sopra.

I locali consegnati al fornitore possono essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato, salvo diversa autorizzazione. Il fornitore, per sé e aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

Il fornitore è tenuto all'osservanza delle norme relative al corretto utilizzo dei locali, impianti, arredi ed attrezzature e della conformità degli stessi alle norme vigenti in materia di sicurezza.

Al termine del contratto, è obbligo del fornitore restituire i locali e tutte le dotazioni ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Nel corso del contratto, con cadenza annuale, e al suo termine, prima di procedere alla restituzione dei locali e delle annesse dotazioni, l'Amministrazione contraente effettua ispezioni per riscontrare lo stato di



funzionamento e/o di mantenimento dei refettori e delle attrezzature prese in carico/ installate dal fornitore.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione contraente riscontri danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il fornitore è tenuto a provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del fornitore a tale obbligo, è facoltà dell'Amministrazione comunale intervenire direttamente nel ripristino, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 5% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni, come disposto all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

SEZIONE X – OBBLIGHI DEL FORNITORE INERENTI IL PERSONALE IMPIEGATO

ART. 38 - ELENCO E TITOLI PROFESSIONALI DEL PERSONALE IN ORGANICO

Il SERVIZIO oggetto del presente Capitolato è svolto direttamente dal fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge e di quanto previsto nei documenti di gara. Il fornitore è tenuto a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del servizio il fornitore trasmette all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nei centri refezionali, strutture dell'Amministrazione contraente diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale. È prevista una sanzione per la mancata trasmissione del suddetto elenco, come determinato all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato. Il suddetto elenco deve essere aggiornato in caso di eventuali variazioni (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, evitando, per quanto possibile rotazioni frequenti del personale assegnato ad un determinato terminale.

Il numero del personale addetto al SERVIZIO deve rimanere stabile e garantire la costante e perfetta esecuzione del SERVIZIO per tutta la durata contrattuale.

Per il mancato reintegro - entro 5 giorni lavorativi - di una singola unità di personale assegnata alla cucina che risulti assente per malattia, in ferie o cessato, con personale di pari qualifica e debitamente formato l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico indicato nello schema organizzativo di cui sopra, il fornitore è tenuto, entro 5 giorni lavorativi, al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, pena l'applicazione di una ulteriore penale come previsto all'articolo di cui sopra. Allo stesso modo il fornitore dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l'allontanamento di personale da parte dell'Amministrazione contraente.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione.



Ferma restando l'autonomia organizzativa del fornitore, è obbligo del fornitore assegnare a ogni terminale refezionale almeno due addetti ai servizi di apparecchiatura, sporzionamento e pulizia.

La pianta organica del personale utilizzato deve includere, oltre agli addetti al ricevimento delle merci, alla produzione, al confezionamento e al trasporto dei pasti nonché a tutti i servizi accessori (apparecchiatura, sporzionamento, pulizia, manutenzioni, ecc.), le seguenti figure tecniche:

- responsabile unico della direzione del SERVIZIO, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17, con funzioni anche di supporto di carattere economico amministrativo all'Amministrazione contraente;
- responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del SERVIZIO, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza, con funzioni di supervisione nella preparazione e nella gestione delle problematiche connesse alla gestione dei pasti speciali;
- responsabile di esecuzione del processo di produzione presso il centro di produzione pasti del fornitore in termini di supervisione di tutte le attività di cucina, di supervisione sulle derrate utilizzate, in termini di rispetto delle grammature, degli ingredienti previsti per le singole preparazioni, della presenza/ assenza di allergeni. Tale figura è incaricata del monitoraggio e del controllo del SERVIZIO, nonché della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile presso il centro di produzione stesso;
- responsabile igienico-sanitario, in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o Laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 1 (uno) anno, con funzioni di verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro e del rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- referente del fornitore per i centri refezionali, il quale funga da riferimento per utenti, operatori, personale scolastico e Amministrazione comunale per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere;
- responsabile esterno, ai sensi dell'art. 28 del GDPR 2016/679/UE, del trattamento dei dati personali necessari per lo svolgimento delle attività afferenti il SERVIZIO.

La figura del responsabile unico della direzione del SERVIZIO, del responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali e del responsabile di esecuzione del processo di produzione possono anche coincidere tra loro.

Il fornitore deve individuare e comunicare all'Amministrazione comunale già in sede di offerta di gara lo schema organizzativo del personale, con indicazione tra l'altro dei nominativi corrispondenti alle suddette funzioni e le eventuali variazioni di tali nominativi devono essere preventivamente riferite all'Amministrazione contraente.

In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento dell'attività della figura indicata per la direzione del SERVIZIO la stessa viene sostituita dal fornitore con altro personale di pari professionalità, previa comunicazione al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Per assenze brevi del responsabile unico della direzione del SERVIZIO il fornitore individua un sostituto temporaneo e ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione di una sanzione, di cui all'art. 50 (Penalità) del presente Capitolato.

Le comunicazioni degli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione comunale al fornitore sono rivolte al Responsabile unico della direzione e si intendono come presentate direttamente al fornitore.



Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal fornitore deve essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.lgs. 81/2008 e smi.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione del SERVIZIO deve essere di assoluta fiducia e provata riservatezza, mantiene sempre un comportamento professionale, corretto ed educato e segnala immediatamente ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento delle proprie mansioni.

Tutto il personale di cucina e gli addetti allo sporzionamento devono essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista, come previsto dal Regolamento UE 852/2004 e dalla Deliberazione della Giunta regionale dell'Emilia-Romagna n. 311 del 4/03/2019.

Il fornitore è tenuto a affiancare eventuali nuovi assunti con personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

ART. 39 - OBBLIGHI DEL FORNITORE NELLA LOTTA CONTRO L'ABUSO, LO SFRUTTAMENTO SESSUALE DEI MINORI E LA PORNOGRAFIA MINORILE

Per quanto riguarda il personale impiegato in mansioni che comportano un contatto diretto e regolare con i minori quali, ad esempio, gli addetti al servizio mensa presso i refettori, il fornitore ha l'obbligo di comunicare all'Amministrazione contraente i nominativi, i loro recapiti telefonici e, per ciascuno di essi, ha l'obbligo di inviare il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313. In caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale, il datore di lavoro è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fissata al comma 2 dell'art. 25-bis del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313.

ART. 40 – SERVIZIO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di sciopero il fornitore pone in atto tutte le misure previste dalla L. 146/1990 stabilite per il diritto di astensione dal lavoro nei servizi pubblici essenziali.

In caso di inottemperanza è facoltà dell'Amministrazione contraente procedere all'esecuzione d'ufficio degli interventi necessari a garanzia dell'esecuzione del SERVIZIO, come indicato all'art. 7 (Cause di interruzione del servizio) del presente Capitolato.

ART. 41 - ADESTRAMENTO E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, è onere proprio del fornitore assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito in termini di contenuti, specificità, e durata dalla Legge regionale dell'Emilia-Romagna n. 11/2003 (come modificata dalla Legge regionale dell'Emilia-Romagna n.14/2018 e s.m.i.), dalla Determinazione della Direzione generale sanità e politiche sociali della Regione Emilia-Romagna n. 16963/2011 e dalla Determinazione del Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica n. 3642/2018 o norme equivalenti.

Il fornitore impiega personale formato anche su argomenti specifici, a seconda delle mansioni svolte, quali:



per gli addetti alla sala mensa e alla cucina, la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili in base alle porzioni da servire per garantire la corretta quantità con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina, le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO il fornitore trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Ogni anno, entro il mese di giugno, il fornitore predispone piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel SERVIZIO, da trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto. L'avvio delle iniziative formative e informative, la modalità di svolgimento, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi formativi programmati durante il periodo di esecuzione del contratto sono comunicati dal fornitore all'Amministrazione contraente almeno 15 (quindici) giorni prima del loro svolgimento per consentire l'eventuale partecipazione di propri incaricati.

Il fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali serviti.

ART. 42 - REGOLE DI COMPORTAMENTO

I dipendenti del fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

È compito del fornitore curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

Il fornitore è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

ART. 43 – DIVISE DEL PERSONALE



Il fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, fornisce a tutto il personale impiegato nelle mansioni di preparazione e distribuzione dei pasti, per l'intera durata del SERVIZIO, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il fornitore inoltre fornisce le divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse.

Il personale deve indossare correttamente le divise fornite dal fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo e è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate. Il lavaggio delle divise del personale del fornitore avviene in modo centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del SERVIZIO il personale del fornitore indossa in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

ART. 44 - IGIENE DEL PERSONALE

È compito del personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti curare scrupolosamente l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

ART. 45 - COMPORTAMENTI NON CONFORMI

È facoltà dell'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, promuovere l'allontanamento dei dipendenti del fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

L'Amministrazione contraente si riserva il diritto di chiedere al fornitore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il fornitore provvede a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione medesima. Tale sostituzione deve avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

SEZIONE XI - ONERI DELLE PARTI

ART. 46 – ONERI, OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DEL FORNITORE

Il fornitore è responsabile dell'ottemperanza di tutte le norme di legge e di regolamento in materia di appalto, diritto del lavoro e legge in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli oneri ad essa conseguenti. Ha inoltre l'obbligo di provvedere a tutti gli obblighi di tipo giuridico-amministrativo e contabile e di assolvere a tutti gli obblighi di natura fiscale e previdenziale. Inoltre, è fatto obbligo al fornitore di conformarsi ad ogni altra norma di legge o di regolamento attualmente vigente o che dovesse essere emanata durante il periodo di durata del contratto, se e in quanto applicabile.



Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del fornitore le seguenti attività:

- a. produzione di pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b. confezionamento;
- c. trasporto veicolato presso i refettori delle scuole interessate;
- d. apparecchiatura e preparazione dei refettori;
- e. sporzionamento;
- f. distribuzione ai tavoli o con modalità self-service. Il servizio di distribuzione riguarda anche le merende;
- g. sparcchiatura;
- h. al termine della distribuzione dei pasti pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio;
- i. al termine della distribuzione dei pasti pulizia dei refettori scolastici e dei locali di servizio;
- j. raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, conformemente ai regolamenti adottati dall'Amministrazione comunale;
- k. manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale utilizzate per il servizio, a norma dell'art. 36 (Dotazioni in uso. Sostituzione, integrazione, manutenzione ordinaria e straordinaria) del presente Capitolato;
- l. manutenzioni ordinarie dei refettori e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti, a norma del summenzionato art. 36;
- m. reintegro delle stoviglie, utensileria, di proprietà dell'Amministrazione comunale utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
- n. acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, a norma del summenzionato art. 36;
- o. segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Amministrazione comunale;
- p. predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'Amministrazione comunale;
- q. adozione di misure idonee a consentire all'Amministrazione contraente la verifica della somministrazione degli alimenti delle percentuali richieste, nonché dei prodotti eventualmente offerti in sede di gara denominati "Prodotti a KM 0 e a filiera corta" e "Prodotti da agricoltura sociale";
- r. eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

Entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO il fornitore è tenuto a trasmettere all'Amministrazione contraente l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo. Tali elenchi dovranno essere aggiornati in caso di variazioni.

Presso il centro di cottura sono conservate le bolle di consegna, o documenti fiscali, delle derrate alimentari e dei beni di consumo da esibire su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione comunale, per l'effettuazione di controlli.



Il fornitore si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

Il fornitore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

Nell'esecuzione del SERVIZIO è inoltre a carico del fornitore l'adozione dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

Per tutta la durata della gestione del SERVIZIO, il fornitore deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Il fornitore, oltre alle norme del presente Capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'esecuzione del SERVIZIO, comprese le ordinanze e regolamenti dell'Amministrazione comunale e dell'AUSL competente. Si impegna anche a rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.lgs. 231/2001.

La gestione del SERVIZIO viene effettuata dal fornitore a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

Il fornitore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a suoi dipendenti o a suoi mobili ed immobili derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti e derrate alimentari. L'Amministrazione comunale ed i suoi obbligati sono esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

ART. 47 - ONERI E OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE

L'Amministrazione comunale si impegna a porre in essere tutte le azioni per consentire il corretto svolgimento delle funzioni oggetto del SERVIZIO e a garantire la conformità dei locali, degli impianti e delle attrezzature degli stessi.

Compete all'Amministrazione comunale la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti tecnici e delle dotazioni immobiliari concessi in comodato d'uso nella situazione di fatto al momento della consegna. Costituiscono interventi di "manutenzione straordinaria" le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e/o sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare e/o integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche della destinazione d'uso. Gli interventi conseguenti a incuria o dolo del Concessionario sono a carico del medesimo.

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione contraente le seguenti attività/adempimenti:

- a. la nomina di un referente per la tenuta dei rapporti con il fornitore;
- b. l'acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, e attrezzature utilizzate nel SERVIZIO di proprietà dell'Amministrazione comunale, anche per esigenze intervenute nel corso del



contratto, a norma dell'art. 36 (Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni. Sostituzioni e manutenzioni) del presente Capitolato;

- c. la manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati;
- d. gli oneri per utenze idriche, elettriche, del gas, telefoniche trasmissione dati, smaltimento dei rifiuti dei terminali refezionali ceduti in comodato d'uso gratuito al fornitore;
- e. la redazione del duvri e gli oneri derivanti.

ART. 48 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il fornitore assume tutti i provvedimenti previsti in materia di prevenzione degli infortuni e igiene del lavoro e produce entro 15 giorni antecedenti l'avvio del SERVIZIO il documento sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

Il fornitore cura la formazione e l'addestramento del personale impiegato, di cui all'art. 38 del presente Capitolato.

ART. 49 – LIVELLI DI SERVIZIO

Per le attività di seguito indicate il fornitore è tenuto a garantire i seguenti livelli di servizio, pena l'applicazione delle eventuali penali stabilite al seguente articolo del presente Capitolato:

ATTIVITA'	MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
Dotazione organica	Il fornitore deve assicurare prima dell'inizio dell'anno scolastico la dotazione del personale necessario all'espletamento del SERVIZIO che deve essere erogato a pieno regime dal suo avvio.
Continuità operativa	Il fornitore deve provvedere alla sostituzione degli operatori assenti a qualunque titolo (ferie, malattie, permessi, congedi per maternità, ecc.) per tutta la durata del periodo di SERVIZIO.
Qualità del servizio	Il fornitore deve garantire nell'erogazione del SERVIZIO quanto previsto dal Regime di preparazione dei pasti, con particolare riferimento a tipologia e grammatura dei menù, a caratteristiche e tipologie delle derrate alimentari, a somministrazione di diete personalizzate.
Qualità della distribuzione	Il fornitore deve organizzare un piano dei trasporti confacente al rispetto delle tempistiche di consegna dei pasti e che dia garanzia del mantenimento della temperatura di trasporto e di servizio dei pasti.

ART. 50 – PENALITA'

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, per verificare la rispondenza delle prestazioni fornite alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel Capitolato e nell'offerta tecnica presentata. È inoltre facoltà della medesima disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.



Il personale incaricato effettua i controlli secondo la metodologia ritenuta più idonea. I controlli possono essere eseguiti su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni. L'ispezione non deve creare interferenze con lo svolgimento dell'attività del fornitore.

Durante i controlli, gli incaricati dall'Amministrazione comunale possono prelevare campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali da sottoporre a successive analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Possono inoltre essere svolte verifiche sui MOCA, come indicato all'art. 19 (Caratteristiche di tovaglie, tovaglioli, altri prodotti in carta-tessuto, contenitori per la conservazione di alimenti e degli imballaggi) del presente Capitolato.

Per eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione di penali, è nella competenza dell'Amministrazione contraente richiedere azioni correttive tassativamente recepite dal fornitore che deve porre in atto tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Di seguito vengo riportate le prestazioni di servizio a carico del fornitore stabilite dal presente Capitolato e le relative penali.

n.	PRESTAZIONE	CAPITOLATO PRESTAZIONALE	PENALE
1	Cause di interruzione del servizio	Art. 7 - Cause di interruzione del servizio (Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale)	In caso di mancata comunicazione di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del Fornitore, entro un termine non inferiore a 7 giorni lavorativi dal verificarsi dell'evento, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di fornitura di pasti sostitutivi di uguale valore nutritivo, la cui composizione deve essere preventivamente condivisa, l'importo del pasto sarà detratto del 20% sul prezzo offerto in sede di gara. Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.
2	Cause di interruzione del servizio	Art. 7 - Cause di interruzione del servizio Interruzione temporanea del servizio per guasti	In caso di mancata fornitura del SERVIZIO per cause non di forza maggiore (es. traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto), l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, In caso di fornitura di pasti sostitutivi di uguale valore nutritivo, la cui composizione deve essere preventivamente condivisa, l'importo del pasto sarà detratto del 20% sul



			<p>prezzo offerto in sede di gara.</p> <p>Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.</p> <p>Per casi gravi o per episodi ripetuti, può prefigurarsi la risoluzione del contratto.</p>
3	Elenco del personale del fornitore operante nei terminali della Amministrazione contraente	Art. 38 - Elenco del personale e titoli professionali del personale	<p>Per la mancata presentazione del documento Elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente entro 15 giorni precedenti l'avvio del servizio, la medesima potrà applicare una penale pari a € 15,00 per ciascun giorno di ritardo, a partire dal 1° giorno di ritardo e fino all'avvio del servizio; qualora il ritardo si protragga oltre l'inizio del servizio la penale potrà essere elevata fino a € 30,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo.</p>
4	Reintegro del personale del fornitore operante nei refettori, cucine, centri di cottura della Amministrazione contraente	Art. 38 - Elenco del personale e titoli professionali del personale	<p>4.A - Per il mancato reintegro - entro 5 giorni lavorativi - di una singola unità di personale assegnata alla cucina che risulti assente per malattia, ferie o cessazione del rapporto lavorativo, con personale di pari qualifica e debitamente formato, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 50,00 al giorno, a partire dal 6° giorno lavorativo e fino al 15° giorno lavorativo; qualora il ritardo si protragga oltre il 16° giorno la penale potrà essere elevata fino a € 100,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo.</p> <p>4.B - Qualora nel corso dell'esecuzione del SERVIZIO il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico individuato nel documento "Elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente" e il fornitore non provvedesse entro 5 giorni lavorativi al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, l'Amministrazione contraente potrà applicare per ogni episodio una penale forfettaria di importo pari a € 500,00, oltre alla penale sopra descritta.</p> <p>4.C - Per assenze del responsabile unico della direzione del SERVIZIO durante l'esecuzione del servizio (settembre/giugno), il fornitore individua un sostituto temporaneo e ne dà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione di una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento per ogni giorno di ritardo a decorrere dal secondo.</p>



5	Tipologia delle derrate alimentari	Art. 13 - Caratteristiche delle derrate alimentari Scaffale delle derrate	<p>Per ogni episodio in cui sia riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi a quanto riportato in "Scaffale delle derrate" allegato al presente Capitolato, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto non conforme;</p> <p>qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.</p>
6	Tipologia delle derrate alimentari	Art. 14 -Tipologia delle derrate alimentari Offerta tecnica	<p>Per ogni prodotto alimentare utilizzato non avente le provenienze e le caratteristiche di cui all'art. 14 del presente Capitolato o quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 300,00 per ciascun singolo prodotto non conforme;</p> <p>qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.</p> <p>In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, è comunque riconosciuto uno sconto forfetario fino al 20% sul prezzo del pasto offerto in sede di gara.</p>
7	Menu	Art. 9 Regime di preparazione dei pasti	<p>Per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, (compresa la modifica di una singola ricetta / preparazione), l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 300,00 per ciascuna ricetta/ preparazione non concordata preventivamente;</p> <p>qualora nel corso dell'esecuzione del contratto l'evento si verificasse per più di 5 volte, la penale potrà essere raddoppiata per ciascun singolo prodotto non conforme, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, prefigurare la risoluzione del contratto.</p>
8	Menu	Art. 9 Regime di preparazione dei pasti	<p>Qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto indicato nelle <u>Tabelle dietetiche e delle Caratteristiche merceologiche degli alimenti predisposte dal competente Servizio dell'Azienda A.U.S.L. della Romagna</u> l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 300,00 per ciascun episodio riscontrato;</p> <p>qualora nel corso dell'esecuzione del contratto l'evento si verificasse per più di 5 volte, la penale potrà essere raddoppiata per ciascun singolo prodotto non conforme, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, prefigurare la risoluzione</p>



			del contratto.
9	Menu	Art. 9 Regime di preparazione dei pasti	<p>Per ogni episodio in cui non sia trasmesso - entro il venerdì di ogni settimana - al Direttore dell'esecuzione del contratto e ai rispettivi centri refezionali il menù predisposto per la settimana successiva, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 50,00 per ciascuna mancata trasmissione;</p> <p>qualora nel corso dell'esecuzione del contratto l'evento si verificasse per più di 5 volte, la penale potrà essere raddoppiata per ciascun singolo prodotto non conforme, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, prefigurare la risoluzione del contratto.</p>
10	Diete personalizzate	Art. 11 - Pasti speciali	<p>Per ciascun episodio riscontrato di non conformità di un singolo pasto riferito alla dieta personalizzata, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 150,00 per singolo pasto non conforme;</p> <p>nel caso in cui la non conformità riguardi un singolo pasto in dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare la penale potrà essere elevata fino ad € 500,00 per ogni singolo pasto non conforme, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione dell'Amministrazione contraente nei confronti del Fornitore in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto.</p> <p>Per ciascun episodio riscontrato di mancata somministrazione di diete personalizzate, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 300,00 per singolo pasto non erogato.</p>
11	Interventi di manutenzione ordinaria	Art. 36 - Dotazioni in uso. sostituzione, integrazione, manutenzione ordinaria e straordinaria	<p>In caso di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria delle dotazioni concesse in comodato d'uso a carico del Fornitore, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 250,00 e fino a € 1.000,00 forfettari in relazione alla gravità dell'inadempienza.</p>
12	Conservazione delle dotazioni in uso	Art. 37 – Consegna e custodia delle dotazioni in uso	<p>In caso di inadempimento da parte del fornitore dell'obbligo di provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le dotazioni in uso, è facoltà dell'Amministrazione comunale intervenire direttamente nel ripristino, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 5% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.</p>



13	Tempi di consegna dei pasti	Art. 33 - Confezionamento e trasporto	<p>Per ciascun ritardo superiore ai 10 minuti, nella consegna dei pasti presso un singolo refettorio l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 150,00 per singolo refettorio servito in ritardo;</p> <p>nel caso in cui nel corso di un singolo anno scolastico, il numero di ritardi superiori a 10 minuti abbia riguardato oltre il 10% delle consegne effettuate, la penale potrà essere elevata ad € 250,00 per singolo episodio.</p> <p>La penale non si applica nel caso in cui il ritardo si verifichi nei primi 10 giorni del primo anno scolastico (fase di avvio dell'esecuzione del servizio).</p>
14	Tempi di consegna dei pasti	Art. 35 - Piano dei trasporti	<p>Per ciascun episodio in cui si rilevi il mancato rispetto della tempistica prevista nella fase di trasporto (partenza cucina/arrivo singolo plesso) - pari a 60 minuti – e nella fase di erogazione (fase cottura/consumo finale) – pari a 120 minuti -, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 150,00 per singolo ritardo superiore ai 10 minuti;</p> <p>nel caso in cui nel corso di un singolo anno scolastico, il numero di ritardi superiori a 10 minuti abbia riguardato oltre il 10% delle consegne effettuate, la penale potrà essere elevata a € 250,00 per singolo episodio.</p> <p>La penale non si applica nel caso in cui il ritardo si verifichi nei primi 10 giorni del primo anno scolastico (fase di avvio dell'esecuzione del servizio).</p>
15	Corretta consegna dei pasti	Art. 21 - Distribuzione dei pasti: sporzionamento e servizio al tavolo	<p>In caso di mancata o parziale consegna dei pasti presso uno o più refettori, sarà applicata una penale pari € 5,00 per ciascun pasto non consegnato;</p> <p>nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 5, la penale sarà elevata ad € 10,00 per ciascun pasto non consegnato;</p> <p>nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 10, nel corso del periodo di esecuzione del contratto -, la penale sarà elevata ad € 20,00 per ciascun pasto non consegnato.</p>
16	Mezzi di trasporto	Art. 34 - Veicoli adibiti al trasporto Offerta tecnica	<p>Per il mancato utilizzo di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 150,00 per ogni giorno e per ogni singolo mezzo non conforme;</p>



			se nel corso dell'esecuzione del contratto - a partire dal 2° anno scolastico di esecuzione dello stesso - la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 300,00 per ogni giorno e per ogni singolo mezzo non conforme.
17	Modalità di confezionamento	Art. 33 – Confezionamento e trasporto	Per mancato utilizzo dei contenitori isotermitici per mantenimento delle temperature conformi a quanto offerto in sede di gara l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 100,00 per ciascun episodio; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata a un importo di € 150,00 per ogni non conformità rilevata.
18	Temperatura dei pasti	Art. 33 - Confezionamento e trasporto	Per il mancato mantenimento della temperatura dei cibi durante il trasporto e/o durante il servizio dei pasti ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 750,00 forfettari ad episodio; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.
19	Prodotti per la pulizia	Art. 23 – Pulizia dei locali e lavaggio di stoviglie, attrezzature e altre superfici dure	In caso di accertamento del mancato utilizzo di detergenti conformi ai criteri ambientali minimi (CAM) o a quanto offerto in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 100,00 per ciascun prodotto non conforme; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 150,00 per singolo prodotto non conforme.
20	Igiene alimentare	Art. 13 – Caratteristiche delle derrate alimentari	In caso di presenza di corpi estranei, organici e inorganici nella singola porzione di un pasto o nel contenitore multi-porzione per gli alimenti, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 500,00 forfettari con facoltà di respingere la fornitura e con l'obbligo da parte del Fornitore di fornire un pasto sostitutivo.
21	Materiali e Oggetti a Contatto con gli	Art. 19 – Caratteristiche di tovaglie, tovaglioli, altri prodotti in carta-tessuto, contenitori per la	In caso di verifica di non conformità nell'utilizzo di M.O.C.A., l'Amministrazione contraente potrà applicare le seguenti penali:



	Alimenti	conservazione di alimenti e imballaggi	<p>per la mancata etichettatura e dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati</p> <p>una penale da € 500,00 a 3.000,00 per ogni episodio</p> <p>per la mancata predisposizione di procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP</p> <p>una penale da € 1.000,00 a € 6.000,00</p> <p>Le suddette penali sono intese forfettarie in relazione alla rilevanza della non conformità riscontrata, fino ai casi gravi o per episodi ripetuti in cui si prefigura la risoluzione del contratto.</p>
22	Igiene alimentare	Art. 32 - Autocontrollo alimentare e controllo HACCP	<p>Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti preparazione, conservazione, consegna e somministrazione dei pasti, accertate presso le cucine, i centri di cottura, i singoli centri refezionali o i mezzi di trasporto utilizzati per la consegna e, in particolare, per il mancato rispetto del manuale di autocontrollo HACCP, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 250,00 forfettari elevabile fino a € 1.000,00 forfettari in relazione alla rilevanza della non conformità riscontrata, fino ai casi gravi o per episodi ripetuti in cui si prefigura la risoluzione del contratto.</p>

La contestazione degli inadempimenti, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono notificate per iscritto, a mezzo pec, al fornitore secondo le modalità stabilite contrattualmente.

SEZIONE XII – CONTROLLI DI QUALITA' E RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 51 - INDICATORI DI SODDISFAZIONE

È compito del fornitore avvalersi di un sistema di indicatori, secondo quanto indicato nella propria offerta tecnica, predisponendo un sistema di verifica della qualità dell'offerta e del grado di soddisfazione dell'utenza.

L'efficacia degli indicatori deve essere sperimentata nei primi tre mesi di vigenza del contratto e, al termine, deve essere valutata la necessità di una loro modifica e/o ritrattura.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione comunale, e comunque almeno al termine di ogni anno scolastico, il fornitore deve produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, degli eventuali correttivi apportati al SERVIZIO e delle soluzioni migliorative che si intende implementare.

ART. 52 - ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE



Il fornitore è tenuto a favorire la partecipazione attiva degli utenti del SERVIZIO, nelle varie forme di organizzazione riconosciute dall'Amministrazione comunale, con particolare riferimento alla Commissione qualità mensa, costituita e regolamentata con Deliberazione di Consiglio comunale n. 15 del 15/02/2019.

Compiti specifici degli organismi di partecipazione sono:

- la verifica della corretta applicazione dei menù, tramite controllo del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- accertamento degli orari di consegna e di consumo dei pasti;
- esame del gradimento dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
- riscontro dei quantitativi somministrati;
- conferma del rispetto delle diete speciali;
- analisi del quantitativo di pasti non consumati;
- la verifica della conservazione delle derrate di emergenza, tramite controllo delle date di scadenza dei prodotti;
- la verifica dello stato di pulizia degli ambienti, tramite valutazione visiva della pulizia dei refettori riscontro dell'assenza di animali infestanti nei refettori.

L'accesso degli organismi di partecipazione alle cucine e ai locali di servizio è consentito nei termini della Deliberazione di Consiglio comunale di cui sopra.

I controlli non possono in alcun modo interferire con l'operato del personale del fornitore e nessun rilievo può essere direttamente rappresentato al personale presente presso il centro refezionale.

Gli organismi di partecipazione possono:

- comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio;
- formulare proposte relative ai diversi aspetti del SERVIZIO;
- formulare proposte specifiche sul menù.

L'Amministrazione comunale provvede a comunicare al fornitore i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione e l'elenco delle attività che questi potranno esercitare.

ART. 53 – PROGETTI DI COMUNICAZIONE, PROGRAMMI SPERIMENTALI E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Il fornitore si rende disponibile a cooperare con l'Amministrazione comunale per la realizzazione di progetti sperimentali mirati a migliorare la qualità e la strutturazione del SERVIZIO, per esempio pianificando un diverso ordine di distribuzione delle preparazioni oppure disponendo l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, che comunque non incidano sul valore del pasto.

Il fornitore deve altresì coordinarsi con l'Amministrazione comunale o altri organi istituzionali quali "Slow food" nell'organizzazione di programmi di educazione alimentare, anche sulla base di quanto offerto in sede di gara, per esempio pianificando la somministrazione di piatti della tradizione locale, preparati con alimenti di stagione e di produzione regionale nel mese di dicembre, in occasione del "Terra Madre Day".

Il fornitore si impegna a attuare iniziative di comunicazione efficaci e adeguate all'utenza per divulgare indicazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del SERVIZIO, incentivare corrette abitudini alimentari, invogliare al consumo del proprio pasto evitando gli spechi alimentari.



È valutata, se presentata in sede di offerta di gara, la proposta di una Carta dei servizi della refezione scolastica con lo scopo di delineare i valori primari del SERVIZIO e di regolamentare il rapporto tra Amministrazione comunale e cittadini che ne fruiscono. Il progetto di Carta dei servizi prospettato dovrà esporre i livelli di qualità del SERVIZIO, prevedere la modalità e i tempi di erogazione del medesimo, garantire il rispetto degli impegni che Amministrazione comunale e soggetto gestore del SERVIZIO assumeranno nei confronti del cittadino-utente.

SEZIONE XIII – DISPOSIZIONI FINALI

ART. 54 - CONDIZIONI CONTRATTUALI

Le condizioni e le clausole contenute nel presente Capitolato sono accettate integralmente dall'Aggiudicatario, il quale ne sottoscrive una copia, a mezzo del legale rappresentante.

Non possono essere apposte e, se apposte, non avranno alcun valore e non saranno prese in considerazione, eventuali annotazioni o postille alle condizioni del presente Capitolato.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'Amministrazione contraente tutte le circostanze e i fatti che, nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare il regolare svolgimento del SERVIZIO.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata, nel disciplinare di gara e nel successivo contratto, le parti faranno riferimento per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile e a quelle vigenti in materia di forniture di beni e pubblici servizi.