

COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL NIDO (A PARTIRE DA 12 MESI).

ARTICOLO 1 - OGGETTO DELL'APPALTO, MODALITA'/CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Oggetto

Il presente Capitolato Speciale di Appalto (di seguito Capitolato) disciplina la gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica (di seguito Servizio) per il Comune di RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA (di seguito Amministrazione) con produzione dei pasti presso il centro Produzione Pasti del Comune di Ricco' del Golfo e somministrazione presso il refettorio scolastico.

Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, sono stati approvati i nuovi Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, in vigore dopo 120 giorni dalla data di pubblicazione del decreto stesso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Premesso quanto sopra, si precisa che il presente capitolato è stato redatto sulla base dei nuovi CAM.

Il Servizio di Ristorazione è effettuato per le scuole presenti sul territorio comunale di RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA, come meglio specificato di seguito, utilizzando il Centro di cottura sito nel plesso scolastico "E. Gindoli" di Via Roma n.47.

Si specifica che il servizio di ristorazione in gestione prevede:

- **Presso il Centro di Produzione Pasti: (C.P.P.):**
 - la preparazione, cottura e distribuzione in loco di pasti caldi secondo il sistema del legame fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, in multiporzione, comprese le diete personalizzate/speciali in monoporzione;
 - gestione dei rifiuti.
- **Presso il refettorio:**
 - l'allestimento dei tavoli del refettorio e il successivo sbarazzo e pulizia;
 - la distribuzione con scodellamento dei pasti ad alunni e adulti;
 - la fornitura degli utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette, oliere e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione) e la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detersivi che sanificanti) per la pulizia dei tavoli utilizzati per la mensa;
 - la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, bicchieri e posate, monouso e quant'altro necessario per il consumo dei pasti da parte dell'utente.

Formano altresì oggetto dell'appalto, la pulizia e sanificazione dei locali del CPP, i locali di stoccaggio ed i servizi igienici del personale della Ditta appaltante.

Nel rispetto delle norme vigenti nel comparto scuola, sarà compito del personale docente accompagnare alla mensa, vigilare, assistere e riaccompagnare gli alunni nelle aule; l'appaltatore è manlevato da qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare (in aumento o in diminuzione) il numero e la

tipologia dei pasti, il calendario di erogazione e gli orari di refezione, senza che tali variazioni possano comportare per l'ente appaltante ulteriori oneri finanziari e/o di diversa natura in aumento sul corrispettivo unitario pattuito.

Le modifiche, nonché le varianti, del contratto di appalto in corso di validità sono autorizzate dal RUP. In particolare in relazione all'attuale emergenza sanitaria, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di concordare differenti modalità di svolgimento del servizio, con una eventuale rimodulazione delle condizioni contrattuali, ove ne ricorrano i presupposti, in accordo con la ditta appaltatrice.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono stati valutati in € 505,00 oltre IVA.

L'importo annuo del servizio ammonta ad Euro 176.400,00 (IVA esclusa), per la fornitura di 36.000 pasti all'anno ad un prezzo per pasto di Euro 4,90, IVA esclusa.

L'importo presunto dell'appalto per la sua intera durata, con decorrenza dalla data di consegna del servizio, prevista in quattro anni scolastici, è pari a presuntivi € 705.600,00 oltre Euro 505,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (IVA esclusa nella misura di legge), e quindi all'importo complessivo presunto di **Euro 706.105,00** (IVA esclusa nella misura di legge).

L'appalto si configura come appalto di Servizi di ristorazione scolastica alunni scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di I° grado e del nido (a partire da 12 mesi).

Modalità/Criteri di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70 punti
Offerta economica	30 punti
TOTALE	100

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nell'**allegata tabella** con la relativa ripartizione dei punteggi.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, è prevista una soglia di sbarramento pari al 60% del punteggio attribuibile all'offerta tecnica, pari a quindi punti 42. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **Formola con interpolazione lineare**.

Possono partecipare alla presente procedura tutti gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, di cui all'art. 45 del Codice, previa osservanza degli artt. 47 e 48 del Codice, dotati dei requisiti di idoneità professionale e delle necessarie capacità economiche, finanziarie, tecniche e professionali che, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte fissata nel presente bando, risultino in possesso dei requisiti richiesti dalla Stazione appaltante, così come di seguito riportato.

Requisiti generali di partecipazione

Possono partecipare alla presente procedura tutti gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, di cui all'art. 45 del Codice, previa osservanza degli artt. 47 e 48 del Codice dei contratti, dotati dei requisiti di idoneità professionale e delle necessarie capacità economiche, finanziarie, tecniche e professionali che, alla data di scadenza per la presentazione delle offerte fissata nel presente bando, risultino in possesso dei requisiti richiesti dal presente capitolato.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art.

80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

Requisiti speciali di partecipazione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono considerate inammissibili le offerte che non hanno la qualificazione necessaria richiesta dal presente capitolato.

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro delle imprese (CCIAA) tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3, del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Al fine di comprovare la capacità economico-finanziaria del concorrente, ai sensi dell'art. 83, comma 2, e dell'Allegato XVII, Parte 1, lettere a) e c), del Codice, a pena di esclusione, è richiesta la presentazione in sede di gara:

- di almeno due idonee referenze bancarie, in originale, con le quali gli istituti bancari dichiarano che, in base alle informazioni in loro possesso, il concorrente è idoneo a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione dell'appalto in oggetto;
- la realizzazione negli ultimi 3 (tre) esercizi finanziari conclusi di un fatturato minimo annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto, di importo almeno pari ad € 350.000,00 = (trecentocinquantamila/00), oltre IVA come per legge.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- Esecuzione negli ultimi 5 anni dei seguenti servizi analoghi: servizio di ristorazione scolastica di importo minimo annuale pari a €. 176.400,00 = (€. centosettantaseimilaquattrocento/00), oltre IVA come per legge.

ARTICOLO 2 - MODALITA' DI ESECUZIONE

Servizio di Ristorazione è prestato a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione dall'Impresa aggiudicataria (di seguito Impresa o Ditta), nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie nazionali e comunitarie e nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel Centro di cottura sito nel plesso scolastico "E. Gindoli" di Via Roma n.47. In caso di forza maggiore, e solo in questo caso, che impedisse l'utilizzo della cucina di Via Roma n. 47, su richiesta dell'amministrazione appaltante, la ditta appaltatrice dovrà assicurare, la disponibilità di idonea cucina di riserva ad una distanza massima di 25 km per la predisposizione dei pasti necessari a garantire il servizio. In sede di gara la ditta potrà indicare o la disponibilità del centro di cottura di riserva oppure impegnarsi a reperire centro di cottura di riserva in caso di forza maggiore.

Il servizio viene articolato per le scuole del Comune di Riccò del Golfo in cinque giorni settimanali dal

lunedì al venerdì.

L'ordinazione dei pasti da approntare in ogni singolo refettorio è effettuata giornalmente dal personale comunale/scolastico o autorizzato, attraverso comunicazione telefonica al Centro di produzione pasti entro l'orario che sarà stabilito dal Responsabile del C.P.P.

In base a questi compilerà una distinta in triplice esemplare, di cui una da consegnare all'appaltatore, dove saranno specificati il numero dei pasti, distintamente per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e del nido, nonché del personale insegnante e degli assistenti scolastici, che dovranno essere confezionati e serviti nella giornata.

Una copia della stessa distinta, sarà recapitata mensilmente al Comune unitamente alla fattura.

ARTICOLO 3 - DURATA DELL'APPALTO.

La durata dell'appalto è di quattro anni scolastici e lo stesso decorre dalla data di consegna del servizio a seguito dell'espletamento della procedura di gara.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'A.C. sulla base dei calendari scolastici che saranno approvati dalla Giunta della Regione Liguria.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per contratto, il Comune di RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il Servizio per il periodo successivo, l'Impresa sarà obbligata a proseguirlo, per un periodo di sei mesi e comunque sino alla nuova aggiudicazione del servizio, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ARTICOLO 4 - FRUITORI DEL SERVIZIO.

Il numero dei pasti da somministrare annualmente è presumibilmente pari a circa n. 36.000 pasti.

Il numero di pasti, calcolato in base ai dati rilevati durante l'intero anno scolastico 2018/2019, atteso che nell'anno scolastico 2019/2020 il servizio refezione ha subito un'interruzione per l'emergenza sanitaria covid-19, è da intendersi puramente indicativo e valido ai fini della formulazione dell'offerta potendosi verificare aumenti o diminuzione dei pasti senza che l'Impresa possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

ARTICOLO 5 - MENU': DISPOSIZIONI GENERALI

L'Impresa dovrà predisporre, prima dell'inizio del servizio, un menu estivo ed uno invernale, redatto in base alle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" Conferenza Unificata Provvedimento 29/04/2010 rep. N. 2/CU, preventivamente validato dalla ASL di competenza, articolato su 4 settimane, con il relativo ricettario corredato delle corrispettive grammature, nonché provvisto delle tabelle merceologiche relative alle derrate alimentari da utilizzare per il confezionamento dei pasti.

La programmazione deve essere sempre esposta all'interno dei locali mensa della scuola dell'infanzia. L'impresa è obbligata alla predisposizione e alla somministrazione di pasti differenziati per eventuali ulteriori diete speciali senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dalle competenti Autorità Sanitarie. Menù dietetici e speciali potranno essere richiesti su indicazione medica o in considerazione di esigenze personalizzate di carattere etnico, religioso o sanitario.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati in offerta. Qualora si rendesse necessario, il taglio della carne dovrà essere garantito completamente dalla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, o durante lo stesso, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico, sentite eventualmente anche le indicazioni della Commissione Mensa.

ARTICOLO 6 – GRAMMATURE/PARAMETRI NUTRIZIONALI

I menù saranno strutturati in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati. Le grammature dovranno essere tali da soddisfare almeno i seguenti parametri nutrizionali medi giornalieri riferiti al solo pranzo

Nella preparazione dei pasti l'operatore deve attenersi alle grammature previste nelle tabelle

dietetiche, con la possibilità di apportare variazioni in aumento o diminuzione (fino al 10%) in relazione alle verifiche effettuate sui reali consumi degli utenti, previo accordo, sentiti gli esperti in materia (dietista), tra l'A.C. e l'operatore.

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti si fa riferimento alla Banca Dati di Composizione degli Alimenti INRAN ed alle relative "Tabelle di composizione degli alimenti".

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

ARTICOLO 7 – TABELLE DIETETICHE

Le tabelle dietetiche proposte sono suscettibili di variazioni ed integrazioni in relazione alla stagionalità, grado di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti tipici e tradizionali, sperimentazioni e iniziative di educazione alimentare, disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (A.s.l. ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, l'Impresa dovrà predisporre le Tabelle Dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle all'Amministrazione.

Nelle Tabelle Dietetiche, basate su quelle generali fornite dall'Autorità Sanitaria competente, andranno riportate le tipologie, le quantità e i pesi degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, non regolamentate da indicazioni ASL. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'Impresa è inoltre tenuta a fornire all'Amministrazione le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza, elaborate dall'Impresa in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù offerti (fermo restando quanto riportato all'art. 5 relativamente alle variazioni del menù).

ARTICOLO 8 – STRUTTURA DEL MENU' – DIETE SPECIALI

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle Tabelle Dietetiche e dalle Caratteristiche Tecniche delle derrate alimentari.

Lo schema tipo della composizione di ogni pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di ristorazione prevede la somministrazione di un menù completo, composto da:

- 1 Primo piatto;
- 1 Secondo piatto;
- 1 Contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione (lavata) o dolce, o yogurt;
- Acqua minerale naturale.

Devono inoltre essere forniti, in sostituzione dei normali menu, pasti in variante per diete in bianco o diete speciali, per scelte etiche-religiose o vegetariane, autorizzate dall'Autorità Scolastica;

La necessità di dieta speciale deve essere stabilita da un Centro di Riferimento Specialistico, sulla base di un iter diagnostico prestabilito, e, nel caso di allergie alimentari, sottoposto a periodiche revisioni. In caso di accertamenti in corso è possibile presentare un certificato temporaneo, redatto dal medico curante. La Direzione Didattica dell'Istituto Comprensivo di Riccò del Gordo di Spezia comunica all'appaltatore ed al Comune la certificazione per il regime dietetico personalizzato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menu di base e di altre diete.

L'Autorità Scolastica, dietro presentazione di autocertificazione da parte dei genitori esclusivamente presso la Direzione Didattica per motivazioni etico-religiose o richiesta diete vegetariane, autorizza le modalità dietetiche applicative e l'avvio del relativo servizio.

L'appaltatore deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta dell'Autorità Scolastica, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose o diete vegetariane.

L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Tale dieta non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata. Le operazioni di impanatura devono essere fatte pochi attimi prima della cottura.

La porzionatura dei prosciutti deve essere fatta meno di due ore prima del confezionamento.

È consigliato l'uso di guanti monouso che dovranno essere cambiati per ogni diversa lavorazione.

Tutte le vivande dovranno essere cotte lo stesso giorno in cui è prevista la somministrazione.

ART. 9 – ALIMENTI CERTIFICATI CON MARCHI DI QUALITÀ'

Dovranno essere somministrati alimenti certificati con marchi di qualità al posto di quelli comuni come individuati nel successivo art. 11.

ARTICOLO 10 – VARIAZIONI DEL MENU'

Ai menù potranno essere apportate variazioni, in via temporanea, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto imprevisto;
- Interruzione temporanea della produzione per causa quali sciopero, incidenti, interruzioni di energia e simili;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Avarie o guasti di qualsiasi natura che possano limitare o impedire il normale funzionamento del refettorio;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative disposte dall'A.C. e dagli organi sanitari competenti.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione, anche verbale in caso di urgenza, da confermare poi in forma scritta. Nella preparazione delle pietanze sostitutive l'Appaltatore si deve attenere alla tabella dietetica proposta.

All'appaltatore possono essere richieste, previo accordo e senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune, variazioni al Menù in occasione di particolari feste e/o ricorrenze.

ART. 11 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Si richiama il DM n. 65 del 10 marzo 2020 allegato 1 - (Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari).

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. 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 ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

carne bovina: biologica per almeno

eno il 50% in peso. 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»;

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 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. Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

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

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

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e pallet) deve rispondere ai requisiti di cui all'Al. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo 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.

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

Verifica: L'offerente deve descrivere l'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.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Trasporti (ove richiesto)

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

ARTICOLO 12 – QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

È a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti.

Al fine di favorire nei ragazzi il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona.

E' tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione. E' altresì vietata la predisposizione e la somministrazione di qualsiasi tipo di alimento fritto e di piatti elaborati mediante uso di uova crude. In considerazione della fascia di età dell'utente è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti – qualora previsti – al termine della cottura.

È vietato l'impiego e la consegna di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (OGM) in riferimento ai Regolamenti CE n.50/2000, n.1829 e 1830/2003, non potranno essere impiegati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.).

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menu giornalieri e rispondente alla tabella dietetica allegata al presente capitolato; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti criteri qualitativi: I prodotti ortofrutticoli dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro

- utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti;
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità alle specifiche tecniche del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement vigente;

In particolare:

Gli ortaggi devono:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

La frutta deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo e o invisibili sulla polpa;
- essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menu;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;

Per la macedonia deve essere usata frutta fresca, (mai in scatola) matura, di prima qualità, di almeno quattro tipi diversi, dove necessario sbucciata, tagliata e preparata in modo adatto

I legumi secchi devono:

- essere confezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile del prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate;

Formaggi:

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forma intera;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

I formaggi da pasto non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: il tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, composizione, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico – sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

È assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione.

I formaggi da taglio devono essere DDP e IGP:

- a pasta semidura: fontal, italico (tipo bel paese), asiago, caciotta, taleggio, primo sale; a pasta

molle: stracchino, crescenza, mozzarella, formaggi freschi confezionati (tipo philadelphia senza conservanti),

- devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, DPR 30/10/55, N. 1269. In particolare: la mozzarella, in porzioni di 100 grammi, dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, non dovrà avere macchie o colore giallognolo, dovrà avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovrà essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido fornita in confezioni sigillate che rechino la data di scadenza. Il tipo di formaggio deve variare periodicamente;

Il prosciutto cotto deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

La ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta del Comune, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, nella cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il pane deve essere:

- prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.
La fornitura deve essere effettuata, ove richiesto, in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'olio deve essere:

- di categoria extra vergine di oliva di produzione nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza dell'olio residuo.

L'aceto:

- non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. 23/12/67.

La pasta deve essere posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

prodotta nei seguenti tipi:

- pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
- pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni Kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto. La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

La farina deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di compostone e qualità previste dalla legge;
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;
- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il riso deve:

- essere della varietà superfino (Arboreo, Baldo, Carnaroli, Roma);
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto;

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Carne bovina fresca

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
 - categoria: S (carcasse di giovani maschi non castrati di età inferiore a due anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - conformazione: U (ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
 - avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni;

Garanzie supplementari di qualità delle carni: le carni dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico – sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità. Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra. L'etichettatura dovrà in

ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;
- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario;

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

Carni suine fresche:

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate.

Carni avicunicole le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente; essere di classe A ai sensi del Reg. (CE) 543/2008, recante le modalità di applicazione del Regolamento (CE) 1234/2007 e s.m.i.
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente sviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4 ° C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonella;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni; Le carni di coniglio devono:
- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi della normativa vigente;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonella;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali – le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne, appartenenti ad allevamenti italiani e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

Prodotti ittici – devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente;
- essere etichettati ai sensi della vigente normativa;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato. Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente sviscerato o filettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in

filetti o tranci deve essere confezionato;

- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai – 18° C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali quali il mercurio.

Il latte:

Latte U.H.T.: è consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.)

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

La marmellata:

- deve essere ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa.
- Non deve essere alterata, né aromatizzata, né colorata artificialmente.
- Deve essere assortita nei gusti di pesca, susina, albicocca, ciliegia; il più possibile assortita nell'arco della fornitura annuale.

Lo zucchero:

deve essere saccarosio, depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile.

Deve essere confezionato in pacchi da Kg. 1.

Lo Yogurt:

lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato"
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10° per gr. sia per Str. Thermophilus, sia per la L. bulgaricus al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

Gli odori (erbe aromatiche):

si intendono: salvia, prezzemolo, sedano, rosmarino, basilico, alloro, cipolla, aglio, maggiorana, a seconda delle necessità ed inviati oltre che in quantità abbondante anche ben selezionati con qualità.

Gli aromi:

dovranno essere esclusivamente naturali. Sono vietati tutti quegli alimenti che recano la dicitura aromi.

Il sale:

utilizzare sale marino integrale e iodato, fatta salva dieta particolare.

Acqua minerale naturale.

Potabile, prelevata dal rubinetto del centro di produzione pasti servita in brocche; l'appaltatore dovrà effettuare controlli periodici su campioni d'acqua prelevati con cadenza almeno trimestrale.

Altri alimenti:

tutti gli altri alimenti elencati nell' allegata tabella dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

Generi alimentari vietati

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la civica amministrazione intenderà attuare sul menù in uso.

La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo rapido raffreddamento per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Norme da osservare:

- mondare scrupolosamente frutta e verdura, eliminando le parti eventualmente non commestibili;
- affettare il prosciutto, porzionare i formaggi lo stesso giorno della somministrazione;
- grattugiare il formaggio grana lo stesso giorno della somministrazione;
- il pesce deve essere presentato nel piatto pulito, senza pelle, senza spine;
- cuocere la pasta ed il riso al momento della somministrazione
- somministrare frutta e verdura di stagione;
- usare quando possibile pomodori freschi anziché in scatola;
- somministrare dolci freschi e senza creme preparati con ingredienti di prima qualità;
- i budini devono essere freschi e preparati con ingredienti di prima qualità;
- condire esclusivamente con olio extra-vergine d'oliva;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti ad una temperatura che può variare da + 60°C a + 65°C e tutto ciò che sia stato cucinato o scongelato deve essere consumato nella giornata stessa;
- gli alimenti base utilizzati devono riportare chiaramente sulla confezione la data di scadenza e altresì non devono contenere additivi o conservanti che non siano in regola con le leggi vigenti;
- metodi di cottura ammessi: al vapore, al forno, alla piastra, alla griglia, bollito: si escludono del tutto le fritture;
- il formaggio da taglio e il prosciutto devono essere confezionati separatamente dagli altri piatti, in particolare dal contorno;
- la verdura cruda in genere deve essere preparata in modo tale da rispettare le esigenze di masticazione dei bambini.

Non devono essere mai usati:

- precotti sotto qualsiasi forma;
- formaggini e sottilette;
- formaggio e pane acquistati già grattugiati;
- dadi da cucina o simili contenenti glutammato di sodio: in sostituzione si può utilizzare solo l'estratto di carne senza conservanti;
- margarina o olio di semi;
- pesci e verdure congelati;
- quanto non specificatamente sopra menzionato.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo (salvo casi espressamente autorizzati);
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

ARTICOLO 13 – ASSENZA DI OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

ARTICOLO 14 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ARTICOLO 15 – TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'

Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio (Amministrazione, Utenti e Organi di Controllo), l'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

L'Impresa a richiesta dell'Amministrazione, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare. La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'Autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione presso il centro di cottura.

ARTICOLO 16 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le carni e le verdure dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche fresche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare e non venire a contatto diretto neppure con il siero di scolo.

Le uova fresche devono essere conservate in frigorifero negli imballaggi originali.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e in contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

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

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti in lavorazione.

Ai sensi di quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

ARTICOLO 17 - PULIZIE

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è vietato detenere in quei locali detersivi di qualsiasi tipo.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadietti chiusi.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature devono essere deterse e disinfettate e deve essere effettuata una pulizia completa di tutti i locali.

I rifiuti della lavorazione degli alimenti devono essere tenuti in appositi contenitori idonei i quali devono sempre essere chiusi con coperchio, puliti e disinfettati giornalmente.

Il personale durante le operazioni di sanificazione e pulizie con detersivi deve far uso di mascherine e guanti.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura e confezionamento.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti ed ordinati. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

ARTICOLO 18 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La mensa dovrà essere gestita in maniera autonoma e con personale in numero adeguato ai pasti da servire affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di trenta minuti dalla cottura degli alimenti.

Il servizio dovrà essere completo ed inappuntabile (rispetto del menù, delle tabelle dietetiche, e rispetto delle norme legislativo igienico sanitarie) in modo da non causare obiezioni o richiami da parte dei consumatori.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo di generi alimentari, per la quale sarà invece direttamente responsabile la ditta appaltatrice.

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
 - o togliere anelli e braccialetti;
 - o lavarsi accuratamente le mani;
 - o indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
- i prodotti a lunga conservazione, quali pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi di parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
- tutte le verdure fresche o secche dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
- le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
- i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e 4° C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato,

- avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata,
- le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto il consumo;
- per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o in vetro;
- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menù;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico – sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente appaltante.

La ditta appaltatrice provvederà a conservare alla temperatura di – 18, per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi. Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione per le necessarie analisi di laboratorio.

ARTICOLO 19 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta. La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico – ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA e comprendente:
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la porzionatura e la distribuzione dei pasti. In questa tipologia di controllo rientra anche il centro di cottura della ditta appaltatrice;
- controllo igienico – sanitario, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico – sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio, assicurato dai componenti della "Commissione mensa" presso la struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti della commissione potranno richiedere di effettuare e di assistere ai controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menù di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o

problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

La ditta deve produrre prima dell'inizio dell'appalto copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare nella struttura produttiva e per il servizio erogato così come previsto dal D. Lgs. 193/2007 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore) e ogni sua successiva revisione. Si impegna, altresì, a comunicare al Comune, prima dell'inizio del servizio, il nominativo o i nominativi delle persone autorizzate per la somministrazione. Si impegna inoltre alla preventiva comunicazione, con le stesse modalità, per quanto concerne le variazioni dei nominativi durante lo svolgimento del servizio.

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura dei pasti ed il refettorio per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del Capitolato Speciale d'Appalto, in aderenza a quanto disposto dal piano di Autocontrollo igienico (HACCP) presentato dalla ditta.

È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il centro di cottura ed il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dalla Ditta in sede di gara.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel presente capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati. Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel Capitolato, l'Impresa si dovrà avvalere di idoneo e adeguato personale dipendente, in numero e professionalità tali da garantire la corretta esecuzione del Servizio.

Lo stesso personale dovrà essere munito degli appositi indumenti di lavoro (grembiule, copricapo, guanti monouso, giacca, ecc.).

L'appaltatore in sede di offerta, nel predisporre il progetto di gestione del servizio, definisce l'organico necessario per garantire al meglio l'esecuzione dello stesso; la consistenza dichiarata deve essere costantemente assicurata, come anche le figure di responsabilità e tecniche previste nel piano di gestione del servizio. In particolare l'appaltatore deve individuare tra il personale addetto al C.P.P. la figura del Responsabile del C.P.P. che deve essere presente e in possesso di idonea qualifica professionale allo svolgimento di tale incarico.

Prima dell'inizio del servizio l'appaltatore dovrà comunicare all'A.C. l'elenco nominativo, con relative mansioni, di tutto il personale impiegato. Eventuali variazioni del personale (nominativi, consistenza numerica, qualifiche) rispetto a quanto prospettato in sede di offerta, devono essere concordate preventivamente con il Comune.

L'Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'Appaltatore provvede a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi rispetto a quelli pattuiti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve essere in ogni momento, numericamente conforme a quanto prestabilito, le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Su richiesta dell'Amministrazione, dovranno essere documentate le qualifiche professionali e gli aggiornamenti effettuati del personale, presentando idonei attestati e/o documenti fiscali.

L'Impresa è obbligata al rispetto delle vigenti leggi e decreti relativi alla Prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'Igiene sul lavoro, alle Assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alla Previdenza per disoccupazione, invalidità, vecchiaia e ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra

disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori. L'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti ai predetti obblighi.

L'Impresa è altresì obbligata al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata sospenderà il pagamento delle prestazioni sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, l'impresa non può opporre eccezioni al Comune, a titolo di risarcimento di danni.

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

ARTICOLO 20 – PERSONALE DELL'IMPRESA CESSANTE

Dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze della ditta già affidatarie nel medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, l'impresa subentrante dovrà comunque attenersi a tale indicazione.

L'Impresa si obbliga pertanto, prioritariamente, all'assunzione del personale operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante attraverso il libro paga e contributi, ovvero altra idonea documentazione.

ARTICOLO 21 - ONERI A CARICO COMUNE

Sono a carico del Comune:

- le spese per i consumi di acqua, gas, energia elettrica in relazione al presente capitolato;
- il pagamento dei corrispettivi previo invio di regolare fattura;
- manutenzione straordinaria dei locali;
- gli arredi, e quanto altro di strumentale necessita ai fini del servizio (che verrà elencato in apposito inventario dei beni di proprietà del Comune da predisporre al momento della stipula del contratto), esclusi i viveri, le stoviglie, gli eventuali mezzi di trasporto e quanto indicato al successivo articolo 22.

ARTICOLO 22 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'impresa sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messi a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

a) Manutenzione ordinaria:

L'impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nel centro cottura.

- b) Fornitura di: posate, piatti bicchieri, brocche, tovaglie, tovaglioli ecc.e di ciò che si renda necessario per la fruizione del pasto, garantendo l'immediata sostituzione in caso di rottura o sopravvenuta inidoneità all'utilizzo e il rinnovo periodico delle stoviglie per fronteggiare eventuale usura o insufficienza numerica di quelle esistenti.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 6. Tovaglie, tovaglioli.

- c) Fornitura di: due frigoriferi, un forno, una cappa e due mobili da posizionare nel refettorio per riporre i piatti le stoviglie ecc. e un piano di acciaio dove collocare i piatti, i cibi e le bevande da distribuire.
- d) Interventi di miglioria (ove proposti):
L'impresa provvederà, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento del servizio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o alla miglioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara.
- e) Danni dovuti a negligenza:
L'impresa sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.
- f) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:
L'impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:
- Centro Cottura (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- Refettorio: riordino e pulizia di tavoli e sedie.
Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'impresa, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di sanificazione ambientale.
- g) Smaltimento dei rifiuti:
I rifiuti solidi urbani provenienti dal Centro Cottura, refettorio e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso il refettorio) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, collocati all'esterno dell'edificio per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.
L'impresa è tenuta per il Centro Cottura a propria cura e spese allo smaltimento degli oli e grassi vegetali e/o animali, residui della cottura nel rispetto della normativa vigente.
E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), punto 5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

- h) Materiali di pulizia e consumo:
Dovranno essere conformi alle specifiche tecniche (di cui al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021 relativo ai nuovi "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti").
- i) Custodia e vari
L'Amministrazione Comunale non si costituisce né può essere considerata depositaria della provvista o di qualsiasi altro materiale che l'impresa terrà nei locali messi a disposizione rimanendo la custodia e la conservazione a totale carico, rischio e perdita della ditta stessa. È fatto obbligo all'appaltatore di utilizzare, ove richiesto, un parco di idonei autoveicoli atti al trasporto, sufficiente a garantire il tempo di consegna.
La mensa dovrà essere gestita in maniera autonoma e con personale in numero adeguato ai pasti da servire affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di trenta minuti dalla cottura degli alimenti.

- j) Nell'espletamento del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni (norme, circolari e ordinanze) per contrastare l'emergenza epidemiologica da COVID -19 nonché le raccomandazioni sulla sanificazione di strutture e dotazioni non sanitarie nell'emergenza COVID – 19 emesse dall'Istituto Superiore di Sanità e nel tempo vigenti.
- k) L'impresa è tenuta a garantire nel corso dell'appalto la disponibilità di un ulteriore centro di cottura, aggiuntivo rispetto a quello messo a disposizione dal Comune di Riccò del Golfo di Spezia, con caratteristiche dimensionali e logistiche tali da consentire la produzione dei pasti/giorno richiesti sulla base del presente capitolato in caso di mancato funzionamento del Centro di Produzione Pasti: (C.P.P.).

ARTICOLO 23 - SPESE IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, accessorie e conseguenti, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 24 – TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica svolta e gestita dalla S.U.A.P della Provincia della Spezia.

Ai sensi del Regolamento Comunitario 679 del 2016 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto informatico che cartaceo, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un'onere pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni Istituzionali. Saranno in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della legge 241/90.

La Provincia della Spezia è nominata conformemente al Reg. UE 679/2016 responsabile dei dati personali.

Ai fini della gestione del servizio di ristorazione scolastica:

L'aggiudicatario è obbligato a garantire, custodire e mantenere la riservatezza di tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'espletamento del servizio che riguardino gli utenti e l'Amministrazione, impegnandosi altresì a non divulgare tali informazioni.

L'Impresa è nominata Responsabile del trattamento dei dati personali.

L'Amministrazione, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dall'Impresa.

ARTICOLO 25 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L' Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice. A tal fine l'Impresa stipula presso una primaria Compagnia, polizza R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 3.500.000,00 con l'espressa indicazione che il Comune è considerato terzo a tutti gli effetti

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'Impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale non inferiore ad euro 1.000.000,00 per sinistro e ad euro

1.000.000,00 per persona.

Copia delle polizze deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio, a pena di revoca dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 26 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi delle Autorità Sanitarie, il Responsabile del servizio nominato dall'Amministrazione, gli Amministratori comunali autorizzati, la Commissione Mensa, nonché altri soggetti e organismi specializzati e qualificati anche privati che siano stati incaricati dall'Amministrazione.

Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Si richiede la disponibilità dell'Impresa ad accogliere all'interno del centro cottura uno stage formativo per la commissione mensa, in collaborazione con tecnici incaricati del Comune, allo scopo di rendere le attività di controllo utili ed efficaci per il migliore svolgimento del servizio; modalità e tempistiche saranno concordati tra Impresa ed Amministrazione.

ARTICOLO 27 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione potrà avvalersi di una apposita Commissione interdisciplinare composta da genitori e personale comunale all'uopo autorizzato, che effettuerà controlli in ordine alla regolare gestione del servizio, verificando in particolare:

1. il rispetto delle tabelle dietetiche in vigore, e la corrispondenza dei Menù;
2. le caratteristiche organolettiche delle pietanze, il loro gusto, aspetto e presentazione;
3. le modalità generali dello svolgimento del servizio con particolare riferimento alla pulizia ed igiene dei locali, delle attrezzature e degli arredi, alle modalità di distribuzione dei pasti, al rispetto degli orari e al rapporto tra personale dell'Impresa e utenza del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà, per l'intera durata dell'appalto, mettere a disposizione dei membri di commissione o degli operatori comunali addetti alla vigilanza apposito abbigliamento monouso completo di ogni dettaglio per consentire le ispezioni nel plesso scolastico.

Tutti i membri della suddetta Commissione Mensa potranno accedere ai locali mensa in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

ARTICOLO 28– METODOLOGIA DEI CONTROLLI

I soggetti incaricati effettueranno i controlli ritenuti più opportuni, procedendo ad ispezioni e secondo le metodologie che riterranno più idonee, basate sul rispetto della privacy e delle vigenti normative.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

ARTICOLO 29 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo ad un blocco delle derrate in caso di sospette non conformità delle materie prime, semilavorati o prodotti finiti. I controllori provvederanno a far custodire le sostanze sospette in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione provvederà nel minor tempo possibile a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

ARTICOLO 30 – RILIEVI DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere alcun rilievo direttamente al personale dipendente dell'Impresa nello svolgimento delle proprie mansioni.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione.

ARTICOLO 31 - CONTESTAZIONI

L'Amministrazione comunicherà per iscritto all'Impresa osservazioni, rilievi, contestazioni mosse a

seguito dei controlli effettuati, indicando eventuali prescrizioni cui l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. È facoltà dell'Impresa presentare le proprie contro deduzioni entro 10 giorni. Laddove espressamente richiesto dall'Amministrazione, l'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Trascorsi inutilmente i termini assegnati per fornire contro deduzioni ritenute probanti dall'Amministrazione, si applicheranno le penali previste per le contestazioni addebitate.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti ininfluenti sul servizio se non preventivamente comunicate all'Amministrazione. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. Le penali relative ad inadempienze, accertate dagli organi di controllo interno dell'Ente e non sottoscritte dai soggetti a ciò preposti dall'appaltatore, verranno applicate comunque e non sarà consentito produrre contro deduzioni.

ARTICOLO 32 – AUTOCONTROLLO IGIENICO DA PARTE DELL'IMPRESA

L'Impresa prima di iniziare il Servizio deve effettuare, presso il Centro di Cottura e presso i locali mensa, il piano di autocontrollo di qualità, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, dalla legislazione applicabile e dal Regolamento CE 852/2004. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali, e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione.

ARTICOLO 33 – CARTA DELLA QUALITA' DEI SERVIZI

Entro 90 giorni dall'avvio del servizio, l'Impresa dovrà consegnare all'Amministrazione la Carta dei servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

Entro 30 giorni dal ricevimento l'Amministrazione potrà richiedere integrazioni a cui l'Impresa sarà tenuta a conformarsi.

La Carta sarà sottoposta a revisione biennale su iniziativa dell'Impresa.

ARTICOLO 34 – PREZZO DEI PASTI

Nel prezzo unitario per pasto indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal Capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

ARTICOLO 35 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI

Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno, ed assoggettato a revisione ISTAT, sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati a partire dal secondo anno, prendendo come riferimento la variazione dell'indice ISTAT verificatasi nell'anno precedente.

Il numero dei pasti, tuttavia, è del tutto approssimativo e potrà variare quindi in più o in meno, senza alcun limite.

La ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

ARTICOLO 36 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Alla fine di ogni mese l'Impresa dovrà fatturare all'Amministrazione il numero dei pasti effettivamente erogati suddivisi in

- pasti alunni divisi per Scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di I° grado, nido.
- pasti docenti in servizio e personale Ata;
- eventuali pasti ulteriori autorizzati;

Le fatture debitamente firmate, saranno poste in liquidazione entro 30 giorni dalla data di ricezione, e previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C. e distinta riportante il numero dei

pasti erogati. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ARTICOLO 37 - PENALITA'

Fatte salve le maggiori sanzioni indicate dalla vigente normativa, l'inosservanza anche parziale degli obblighi assunti con il presente contratto, con particolare riferimento alle modalità d'esecuzione del servizio, da contestarsi con lettera raccomandata entro tre giorni dall'avvenuta mancanza, la ditta aggiudicataria sarà soggetta ad una penalità di €. 100,00 (cento) per ogni inosservanza.

Entro 10 giorni lavorativi dalla diffida potranno essere presentate eventuali giustificazioni a scarico da parte dell'Impresa.

Nella contestazione l'Amministrazione indicherà la misura della penalità che intende applicare invitando l'Impresa a conformarsi a quanto prescritto entro un termine che sarà ritenuto congruo e perentorio ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. L'adeguamento alle prescrizioni poste dall'Amministrazione non estingue l'applicazione della penale.

L'Impresa ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Qualora l'Impresa sia stata sanzionata nel singolo anno scolastico con le penalità di cui sopra, per complessive 10 volte, le ulteriori violazioni (dalla undicesima alla ventesima) saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità;

In caso di interruzione del servizio di refezione scolastica per l'indisponibilità di idonea cucina ad una distanza massima di 25 km, per l'inutilizzabilità per cause di forza maggiore di quella sita nel plesso scolastico, verrà applicata una penale di €. 3.000,00;

Al verificarsi della decima sanzione applicata, nel singolo anno scolastico, oltre all'applicazione delle relative penali raddoppiate e maggiorate della somma di € 10.000,00, l'Amministrazione comunale si riserva di attivare le procedure di risoluzione di diritto del contratto.

Il conteggio delle penali ripartirà da zero all'inizio di ogni anno scolastico.

In tal caso si procederà ad incamerare la cauzione prevista, facendo comunque salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Tali giustificazioni potranno essere accolte ad insindacabile giudizio del Responsabile del servizio al quale l'Impresa non potrà produrre opposizione alcuna.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi, non impedendo la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto distribuire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione per assicurare comunque il servizio; la mancata esecuzione per due giorni consecutivi potrà essere considerata come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

ARTICOLO 38 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'offerta presentata deve essere corredata, nei tempi e nei modi previsti dall'art. 93, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 da un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, da presentarsi alternativamente:

- 1) in contanti fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'art. 49, comma 1, del D. Lgs. 231/2007;
- 2) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore dell'A.C.;
- 3) polizza fideiussoria o fideiussione bancaria rilasciate da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.Lgs. 1 Settembre 1993 n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo prevista dall'art. 161 del D. Lgs.

24 febbraio 1998 n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto secondo le modalità previste dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016.

All'atto dell'aggiudicazione l'Impresa, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, in esecuzione dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, è tenuta a presentare idonea cauzione definitiva attraverso polizza fideiussoria assicurativa rilasciata da compagnie di assicurazione a ciò autorizzate o fideiussione bancaria.

La fideiussione bancaria o assicurativa relativa sia alla cauzione provvisoria che a quella definitiva dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia alla decadenza di cui all'art. 1957 comma 2 Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della A.C..

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 39 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del contratto salvo i casi previsti dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 o da altre norme di legge in materia di contratti pubblici.

In materia di subappalto trova applicazione l'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 40 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre all'applicazione delle penalità prescritte ed all'esercizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, l'Amministrazione, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Impresa, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicandone i motivi mediante lettera raccomandata A/R o Pec. L'Amministrazione, per il periodo di tempo necessario alla stipula di un nuovo appalto, potrà affidare il servizio di ristorazione a terzi in danno all'Impresa cui è stato revocato il contratto, e addebitandole gli eventuali maggiori costi.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
3. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
4. impiego di personale non dipendente dell'Impresa, qualora non autorizzato preventivamente dall'ente;
5. gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura o delle cucine e locali mensa in generale, sanzionate dalla ASL competente, dai NAS o da qualunque ispettore sanitario pubblico;
6. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
7. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettante al personale dipendente.
9. interruzione non motivata del servizio;
10. assenza non giustificata superiore a cinque giorni del cuoco o del responsabile della preparazione dei pasti;
11. sub-appalto del servizio non autorizzato;
12. cessione del contratto a terzi;
13. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
14. ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 10 penalità per ogni tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
15. destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
16. Ripetute inosservanze al sistema di autocontrollo ex decreto legislativo n. 155/97 e s.m. ed integrazioni.

La risoluzione del contratto per colpa comporta altresì che l'impresa non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'Amministrazione. La risoluzione del

contratto per colpa comporta l'obbligo per l'Impresa al risarcimento del danno. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa nonché sulla cauzione definitiva prevista dal Capitolato che resta incamerata dall'Amministrazione, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

ARTICOLO 41 – ARREDI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione mette a disposizione dell'Impresa, in comodato gratuito il centro di cottura sito nel plesso scolastico "E. Gindoli" di Via Roma n.47. corredato dalle attrezzature necessarie, presso il quale l'Impresa deve procedere all'espletamento del servizio di ristorazione nello stato di fatto in cui esso si trova e salvo eventuali, interventi realizzati a propria cura e spese, volti al miglioramento del servizio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o alla migliona di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara. E' allegato al presente capitolato inventario dei beni mobili comunali da destinare al servizio mensa.

La proprietà delle attrezzature eventualmente acquistate dall'Impresa per assicurare il miglior funzionamento possibile della mensa stessa passerà in capo all'Amministrazione alla scadenza del contratto od alla sua risoluzione, restando in pendenza di termine di proprietà dell'Impresa che se ne assume i rischi.

Nessun compenso od indennizzo sarà riconosciuto dall'Amministrazione all'Impresa per le opere, le forniture e migliorie apportate alla struttura, agli impianti, ai macchinari, alle attrezzature e agli arredi che resteranno comunque di proprietà dell'Amministrazione. La ditta aggiudicataria dovrà restituire, al termine dell'appalto e con oneri a proprio carico, tutte le attrezzature del centro cottura in perfetta efficienza in modo da poter essere utilizzate per il prossimo appalto.

ARTICOLO 42 – D.U.V.R.I. E OBBLIGHI DERIVANTI DALL'ART. 26 - D.LGS. N. 81/08

Prima dell'avvio dei servizi è prevista la predisposizione del D.U.V.R.I..

L'appaltatore si obbliga a integrare, in cooperazione con la committenza e anche con soggetti terzi datori di lavoro nell'ambito dei servizi appaltanti, il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), allegato al presente Capitolato speciale, in adempimento degli obblighi indicati dall'art. 26 del Dlgs. 81/08, nei casi previsti di rischi da interferenze durante l'espletamento dei servizi stessi.

La ditta appaltatrice deve inoltre attenersi, nello svolgimento del servizio, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di cui all'art. 26 del D.Lgs 09/04/2008, n. 81 e ss.mm.ii.), allegato al progetto. Al riguardo, si specifica che il D.U.V.R.I. potrà essere aggiornato anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, od organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio. Lo stesso potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario, da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 43- CORRISPETTIVI

Alla Ditta aggiudicatrice spetta, a compenso degli oneri che la stessa andrà ad assumere col presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione. Tale corrispettivo sarà liquidato dal Comune alla Ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente serviti, entro la fine del mese successivo, a fronte di presentazione di regolare fattura. Dall'ammontare del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono internamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso e non espresso nel presente Capitolato, inerte e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il corrispettivo mensile verrà liquidato dal Comune all'appaltatore entro 90 gg dalla data di ricevimento delle fatture distinte per singola scuola e riportanti il numero dei pasti.

ARTICOLO 44 - CONTROVERSIE

Tutte le eventuali controversie nascenti dall'attuazione della presente convenzione, per qualsiasi ragione e di qualsiasi natura, saranno devolute all'autorità giudiziaria del Foro della Spezia per valore

e territorio.

Fino alla soluzione della controversia l'aggiudicatario non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

ARTICOLO 45 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della legge 23/08/2010 n. 136 e s.m.i. la ditta appaltatrice assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e pertanto si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato saranno registrati su conti correnti dedicati a norma del citato articolo 3 della citata legge, salvo quanto previsto dal comma 3 del medesimo articolo. La ditta appaltatrice dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

I mandati e gli strumenti di pagamento relativi a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dalla ditta appaltatrice in riferimento al presente affidamento dovrà riportare il Codice Identificativo di gara (CIG) indicato negli atti di gara.

ARTICOLO 46 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 47 – RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alle norme del codice civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

ARTICOLO 48 - DISPOSIZIONI FINALI

L'Impresa si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel Capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

L'Impresa è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

ARTICOLO 49 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative statali, regionali e comunitarie vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

La ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel progetto e negli allegati al progetto stesso.

RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA, lì 07/09/2021

Il Funzionario Responsabile
Oriana Drovandi

Allegati:

- TABELLE CRITERI AGGIUDICAZIONE

- TABELLE GRAMMATURE E MENU TIPO

**- INVENTARIO DEI BENI COMUNALI PRESENTI NEL CENTRO DI PRODUZIONE DA DESTINARE
AL SERVIZIO MENSA**