



**Comune di Rapallo
Provincia di Genova**
Piazza delle Nazioni, 4 - 16035 Rapallo (GE)
Settore 4 Servizi alla Persona

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE DELL'ASILO NIDO COMUNALE, SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, ANZIANI A DOMICILIO E PASTI SOCIALI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI RAPALLO PERIODO DAL 01/01/2024 AL 31/12/2028

INDICE

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto.
- Art. 2 – Base d'Asta – importo massimo presunto dell'appalto – modalità di aggiudicazione.
- Art. 3 – Corrispettivo per il servizio – pagamenti.
- Art. 4 – Sistema informatizzato per la rilevazione e addebito dei pasti.
- Art. 5 – Durata dell'appalto e revisione prezzi.
- Art. 6 – Centro di cottura - locali di servizio.
- Art. 7 – Servizio di cucina presso l'Asilo Nido Comunale.
- Art. 8 – Modalità di esecuzione di ristorazione scolastica e sociale, calendari e orari.
- Art. 9 – Linea refrigerata.
- Art. 10 – Pentolame per la cottura.
- Art. 11 – Condimenti.
- Art. 12 – Apparecchiatura tavoli e distribuzione dei pasti per la ristorazione scolastica.
- Art. 13 – Pulizia e igiene quotidiana.
- Art. 14 – Prodotti per la pulizia e sanificazione.
- Art. 15 – Disinfestazione e derattizzazione.
- Art. 16 – Pulizie esterne.
- Art. 17 – Rifiuti.
- Art. 18 – Servizio di refezione asilo nido - scolastica – anziani domicilio
- Art. 19 – Trasporto dei pasti.
- Art. 20 – Caratteristiche del pasto. Composizione del menù
- Art. 21 – Caratteristiche merceologiche.
- Art. 22 – Analisi - Conservazione campione pasto - test.
- Art. 23 – Controlli igienico-sanitari – tracciabilità – rintracciabilità.
- Art. 24 – Autocontrollo da parte dell'Impresa (HACCP) .

Art. 25 – Controllo della qualità del servizio.
Art. 26 – Commissione Mensa.
Art. 27 – Personale.
Art. 28 – Direzione Servizio, individuazione del responsabile del Piano Autocontrollo HACCP.
Art. 29 – Consegnna all’I.A. degli immobili, degli impianti e delle attrezzature
Art. 30 – Locali – impianti e attrezzature.
Art. 31 – Manutenzione dei locali impianti e attrezzature.
Art. 32 – Riconsegna al Comune immobili, impianti, attrezzature ed utensili.
Art. 33 – Disposizioni in materia di sicurezza.
Art. 34 – Subappalto.
Art. 35 – Garanzie assicurative.
Art. 36 – Spese, imposte, tasse e utenze.
Art. 37 – Licenze e autorizzazioni.
Art. 38 – Penalità.
Art. 39 – Risoluzione del contratto.
Art. 40 – Controversie. Foro competente.
Art. 41 – Trattamento dei dati personali.

Allegati:

Allegato 1 – Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari e dei materiali a contatto con alimenti
Allegato 2 – Caratteristiche e criteri per la realizzazione del menù, grammature, menù stagionali per le varie tipologie di utenza, menu dietetici, pasto scorta
Allegato 3 – Limiti di contaminazione microbica alimenti e superfici
Allegato 4 – Inventario sedi di ristorazione e centro di produzione pasti alla data del 10/06/2023
Allegato 5 – DUVRI
Allegato 6 – Nota ASL 4 Chiavarese su modalità operative refezione in aula (in atti Prot. Gen. 0029864/2022)
Allegato 7 - Tabella personale addetto
Allegato 8 - Disciplinare sulla protezione dei dati personali

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e collettiva per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primarie, per i minori dell'Asilo Nido Comunale, per gli Anziani a Domicilio ed altri eventuali ulteriori soggetti individuati dai Servizi Sociali nell'Ambito Territoriale n. 53 (Rapallo-Zoagli) – nel prosieguo denominati “Pasti Sociali”-, nonché per il personale in servizio presso gli asili nido, la scuola infanzia, la scuola primaria, se avente diritto alla consumazione del pasto: insegnanti, educatori ed eventuale personale ATA addetto alla sorveglianza/vigilanza dei bambini e degli alunni nei refettori.

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

Il presente capitolato è stato redatto in conformità a:

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

Nel prosieguo, per brevità, verranno utilizzati gli acronimi “I.A.” per identificare l’Impresa Appaltatrice e “A.C.” per identificare l’Amministrazione Comunale.

GESTIONE A - ASILO NIDO.

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”, a regola d’arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l’assoluta sicurezza igienica **esclusivamente presso i locali della cucina dell’asilo nido di S. Anna**, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione della cucina e degli annessi locali di servizio;
- la preparazione, lo scodellamento e la somministrazione dei pasti per i minori e per il personale addetto alla sorveglianza dei bambini (educatori, operatori);
- l'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli, compreso il ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra;
- il riordino e la pulizia della cucina, il lavaggio delle stoviglie, dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti dei refettori, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;

Forma inoltre oggetto dell'appalto:

- la fornitura di attrezature e stoviglie e arredi in sostituzione di quelli in dotazione che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l'integrazione di attrezature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di prodotti e attrezature per le pulizie e lavaggio piatti;
- la derattizzazione e disinfezione periodica di tutti i locali utilizzati;
- l'utilizzo di procedure e materiali ecologicamente sostenibili, in attuazione dei criteri ambientali minimi (CAM) definiti all'interno del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP), di cui al Decreto 10 marzo 2020;
- attività di prevenzione dello spreco alimentare e di gestione degli avanzi.

GESTIONE B – SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE.

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito “legame fresco-caldo”, a regola d’arte, nel pieno rispetto delle Linee guida regionali e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l’assoluta sicurezza igienica esclusivamente presso i locali del **centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria “G. Pascoli” ubicato in Via Tre Scalini**, in particolare:

- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari, la gestione del centro di cottura e degli annessi locali di servizio;
- la preparazione, il trasporto, lo scodellamento e la somministrazione dei pasti per gli alunni e per il personale addetto alla sorveglianza degli alunni (insegnanti, educatori, operatori);
- la preparazione dei refettori e dei tavoli e il loro riassetto al termine della consumazione;
- il riordino e la pulizia della cucina e dei locali di consumo dei pasti del personale, il lavaggio delle stoviglie, la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori.

Forma inoltre oggetto dell'appalto:

- la fornitura di attrezture e stoviglie e arredi in sostituzione di quelli in dotazione che eventualmente si rendessero inutilizzabili e l'integrazione di attrezature che si rilevassero insufficienti, con altre nuove, qualora si rilevassero necessarie per l'espletamento del servizio. Alla scadenza del contratto tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezture installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di prodotti e attrezture per le pulizie;
- la derattizzazione e disinfezione periodica di tutti i locali utilizzati;

- l'utilizzo di procedure e materiali ecologicamente sostenibili, in attuazione dei **criteri ambientali minimi (CAM)** definiti all'interno del **Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP)**, di cui al Decreto 10 marzo 2020;
- attività di prevenzione dello spreco alimentare e di gestione degli avanzi.

E' data la possibilità agli alunni delle scuole primarie di consumare in alternativa al pasto offerto dal servizio di ristorazione scolastica, alimenti portati da casa che non siano deperibili, pertanto stabili a temperatura ambiente. I genitori seguiranno opportune indicazioni sulle modalità di svolgimento del servizio impartite dagli Istituti Comprensivi Rapallo e Rapallo-Zoagli e, comunque, dovranno, qualora iscritti al servizio refezione scolastica, previamente espressamente rinunciarvi mediante la compilazione di apposita modulistica da presentare/inviare all'Ufficio Comunale Servizi Scolastici di Supporto.

GESTIONE C – PASTI SOCIALI.

Il servizio comprende la preparazione ed il confezionamento dei pasti termo sigillati per gli Anziani, il **trasporto** degli stessi con consegna a domicilio.

La **preparazione e cottura dei pasti** dovrà avvenire esclusivamente presso i locali del centro di cottura, posto nel plesso principale della Scuola Primaria “G. Pascoli” ubicato in Via Tre Scalini con i relativi impianti, attrezzature, gli utensili e gli arredi che verranno messi a disposizione dell’Impresa appaltatrice.

L’I.A. richiede, per tutte le gestioni, le seguenti prestazioni accessorie che si intendono ricomprese nel prezzo di aggiudicazione in ogni sede di ristorazione:

- l’acquisizione delle prenotazioni giornaliere e la rendicontazione dettagliata al Comune dei pasti somministrati, da trasmettere al Comune mensilmente; la gestione informatizzata del servizio tramite il sistema Web accessibile al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza. L’I.A. è tenuta a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative, utilizzando preferibilmente il software già in uso, accollandosi il pagamento del relativo canone annuale di manutenzione ed aggiornamento;

Tutte le eventuali opere manutentive edilizio impiantistiche realizzate nei locali dell’A.C. si intenderanno acquisite nella proprietà dell’A.C. e riconosciute all’interno del corrispettivo contrattuale del presente appalto offerto dalla Ditta di aggiudicazione in sede di gara. Sono a carico dell’I.A i relativi collaudi, il rilascio delle certificazioni impiantistiche occorrenti e le dichiarazioni di conformità delle apparecchiature e degli impianti.

Le apparecchiature e le strutture dovranno essere mantenute in perfetto stato di funzionamento e manutentivo fino al termine della durata dell’appalto. Al termine dell’appalto verrà redatto apposito verbale in contraddittorio per la constatazione dello stato delle attrezzature con i funzionari dell’A.C. e laddove venissero riscontrate difformità saranno addebitate all’I.A. le relative spese.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo e devono pertanto intendersi ricomprese anche eventuali attività non espressamente indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio e l'esecuzione delle prestazioni tutte, ivi incluse modalità di distribuzione dei pasti derivanti da disposizioni sanitarie, per le quali non potranno essere addebitati in alcun modo oneri aggiuntivi, salvo espressa previsione di legge (es. revisione prezzo o aumento costi oltre il 5%).

ART. 2 – BASE D'ASTA E IMPORTO MASSIMO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'offerta economica non potrà superare il prezzo posto a base d'asta (I.V.A. esclusa) relativo alle tipologie di pasto dettagliate in tabella, pena l'esclusione dalla gara:

descrizione	importo unitario a base d'asta	quantità presunta dal 01/01/2024 al 31/12/2028	totale a base d'asta dal 01/01/2024 al 31/12/2028
pasti Asilo Nido Comunale	€ 6,15	60.765	€ 373.704,76
pasti Scuole Infanzia "S. Anna" e Rainusso	€ 6,04	226.625	€ 1.368.815,00
pasti Scuole Primarie	€ 6,04	401.150	€ 2.422.946,00
pasti anziani a domicilio e pasti sociali	€ 6,04	54.775	€ 330.841,00
totale a base d'asta soggetta al ribasso nel periodo dal 01/01/2024 al 31/12/2028			€ 4.496.306,76
costi per la sicurezza (non soggetti al ribasso)			€. 2.000,00
			€. 4.498.306,76

Valore complessivo dell'appalto I.V.A. 4% esclusa **€. 4.498.306,76=**

Valore complessivo dell'appalto I.V.A. 4% inclusa **€ 4.678.239,03=**

L'I.A. non può richiedere alcuna variazione ai contratti stipulati, se non nei casi previsti dall'art. 106 D. Lgs. n. 50/2016 . L' A.C. può ammettere variazioni al contratto, salvo quanto meglio precisato all'art. 1 ultimo comma del presente capitolo, nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

Sono inoltre ammesse, nell'esclusivo interesse dell'A.C., le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a

condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto.

L'I.A. è obbligata ad assoggettarsi alle variazioni di cui all'art. 106 D. Lgs. n. 50/2016.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo unitario del pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

ART. 3 – CORRISPETTIVO PER IL SERVIZIO - PAGAMENTI

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Dette fatture dovranno essere distinte in relazione alle diverse gestioni:

- gestione A : fattura per pasti forniti all'Asilo Nido Comunale;
- gestione B: fattura per pasti erogati alle scuole dell'Infanzia, distinguendo i pasti erogati agli alunni dagli insegnanti; fattura per pasti erogati alle scuole Primarie, distinguendo i pasti erogati agli alunni dagli insegnanti;
- gestione C: fattura per "Pasti sociali".

Il pagamento sarà relativo ai pasti effettivamente consumati.

L'I.A. dovrà altresì presentare unitamente alle fatture un **prospetto analitico** dal quale risultino i pasti erogati giornalmente distinti per tipologia di utenza.

I pagamenti sono disposti nel termine indicato dal contratto, previo accertamento da parte del D.E.C. (Direttore dell'Esecuzione del Contratto), confermato dal responsabile del procedimento, della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra. Le fatture, saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse o altro diverso termine stabilito da norme di legge, previa verifica della regolarità della prestazione ed esito positivo degli accertamenti di legge previsti.

In attuazione della normativa vigente, sull'importo netto progressivo delle prestazioni dovrà essere operata dall'I.A. direttamente in fattura, una ritenuta pari allo 0,50%. Le ritenute saranno svincolate e dunque saranno esigibili, soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'A.C. della verifica di regolarità dell'esecuzione, previo rilascio del Documento Unico di regolarità Contributiva e dovranno essere oggetto di separata fatturazione.

L'A.C. non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto

al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

L'I.A. si impegna a comunicare, entro sette giorni all'A.C. eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i.

ART. 4 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DEI PASTI

L'I.A. dovrà farsi carico della gestione informatizzata del servizio (rilevazione delle presenze), tramite software accessibile al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

Per la gestione contabile e informatizzata del servizio il comune di Rapallo ha in uso dall'anno 2014, il sistema **School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l.**, società certificata ISO27001 e ISO22301. Il comune di RAPALLO diventerà titolare delle licenze d'uso al termine del contratto d'appalto oggi in essere.

L'I.A. è tenuta a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative, accollandosi il pagamento del relativo canone annuale, delle eventuali manutenzioni ed aggiornamenti e delle implementazioni tecnologiche che si rendano necessarie per la miglior performance ed utilizzo del software, limitatamente agli aspetti relativi alla gestione dei pasti.

Qualora l'I.A. proponga, in sede di offerta, **un sistema informatico diverso da quello già in uso**, del quale deve aver specificato il nome, il produttore e il modello operativo, avrà l'obbligo di assicurare con oneri a proprio carico tutte le attività di migrazione dei dati di tutti gli anni scolastici, le formazioni agli uffici, le formazioni alle famiglie.

Il sistema dovrà essere accessibile alle famiglie tramite APP per Smartphone e internet; consentire alle stesse il pagamento dei pasti a mezzo PAGOPA (*con adeguato sistema di rendicontazione e contabilizzazione al Comune di Rapallo*) o altro sistema di pagamento previsto da disposizioni di legge, garantire le funzionalità di trasmissione dati alle famiglie (esempio scarico ricevute 730) e la trasmissione dei flussi ai portali ministeriali secondo le norme di legge (es. SIUSS, Agenzia Entrate etc). Resta a carico dell'I.A. ogni aggiornamento del sistema informatico derivante da adeguamenti normativi successivi all'aggiudicazione.

L'eventuale nuovo sistema proposto dovrà essere reso operativo **entro 6 mesi** dall'avvio dell'appalto.

Modalità di prenotazione del pasto e raccolta delle presenze.

L'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di produzione pasti entro le ore 09.30 del giorno stesso, avvalendosi di tecnologie che abbiano il minimo impatto possibile sulle attività didattiche e sull'organizzazione della scuola e qualora necessario, di personale della I.A.

Un eventuale sistema informatico proposto diverso da quello già in uso non dovrà in alcun modo

richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, quali ad esempio l'uso di tessere/badge/smart-card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli alunni.

Sistema e procedure informatiche

Con l'utilizzo del sistema informatizzato l'A.C. intende soddisfare le seguenti necessità:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie ad una prenotazione nominativa delle presenze;
- tutelare la privacy delle famiglie con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito;
- permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio di ristorazione scolastica.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti e gestione dei pagamenti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di ristorazione scolastica.

I processi che il sistema deve gestire completamente sono i seguenti:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali e online al servizio con portale multilingua;
- prenotazione informatizzata dei pasti. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali tramite canali online e sportelli dislocati sul territorio. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone;
- emissione di statistiche in grado di fornire ad esempio il numero dei pasti totale e parziale e per plesso secondo le date e i periodi desiderati, i costi, i pagamenti estratti conti per gli utenti di facile comprensione.

Sarà onere della ditta aggiudicataria prevedere l'integrazione sul portale School.Net o altro diverso applicativo proposto dell'accesso tramite credenziali SPID e CIE, il sistema Pubblico di Identità Digitale. L'interfacciamento richiesto con SPID/CIE e i relativi canoni di manutenzione e/o costi di aggiornamento saranno dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.

Il sistema deve essere accessibile ai diversi interlocutori coinvolti quali l'A.C., l'I.A e, gli utenti sempre e solo con login e password o SPID e deve prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente e gli operatori autorizzati dall'A.C., differenziandone le relative prenotazioni.

Restano in capo all'Amministrazione Comunale le seguenti attività:

- Iscrizioni al servizio di refezione ed inserimento della banca dati utenti e aggiornamento degli stessi;
- assegnazione nelle fasce reddituali di eventuale riduzione o esonero per ogni anno scolastico;
- attribuzione tariffa da porre a carico degli utenti (determinata annualmente dall'A.C. con proprio provvedimento);
- riscossione diretta del pagamento dei pasti secondo le modalità individuate
- gestione completa dei dati anagrafici degli alunni iscritti al servizio;
- gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro studenti, cambio fascia di costo del pasto ecc.) attraverso l'utilizzo del software di gestione;
- invio eventuali comunicazioni ai genitori;
- possibilità di attivare in seguito altre forme di pagamento da parte degli utenti;
- recupero del credito;
- eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

Competenze a carico dell'Impresa Aggiudicataria:

- manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivi;
- attivazione e manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO/IEC 27001;
- verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
- fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Al termine dell'appalto l'A.C. resterà/diverrà proprietaria delle licenze d'uso del software, di cui oggi è già titolare/dell'eventuale nuovo software proposto.

L'I.A. dovrà, inoltre, garantire quanto segue:

- il sistema informatizzato deve essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati e garantire idonei livelli di qualità, sicurezza e continuità di servizio.

La Società di Informatica che gestisce il sistema è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali nel pieno rispetto del Regolamento UE 2016/679 e

della normativa nazionale di protezione con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e reddituali.

ART. 5 – DURATA DELL’APPALTO E REVISIONE PREZZI

L’appalto del servizio avrà durata di anni 5 (cinque) e precisamente dall’01/01/2024 al 31/12/2028. È facoltà dell’A.C. autorizzare l’esecuzione anticipata del contratto ai sensi e per gli effetti dell’art. 32 comma 8 e comma 13 del D. Lgs. 50/2016. Ai sensi dell’art. 106, comma 11, del D. Lgs n. 50/2016 l’I.A sarà tenuta a prestare il servizio in regime di proroga tecnica alle medesime condizioni tecniche ed economiche, per i 6 (sei) mesi successivi alla scadenza del contratto, ove a ciò richiesto dall’A.C., in caso di imprevedibili circostanze di necessità o di urgenza, e comunque fino all’aggiudicazione della nuova procedura di affidamento indetta.

Il prezzo dei pasti rimarrà fisso per tutta la durata del contratto, salvo provvedere, su richiesta formale da parte dell’I.A., **a decorrere dal secondo anno contrattuale**, all’istruttoria prevista dall’art. 106 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016. La revisione farà riferimento all’indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati riferito all’anno solare precedente.

Il calendario di erogazione del servizio di ristorazione è il seguente:

Ristorazione per gli Anziani a domicilio e Pasti Sociali: l’erogazione del servizio dovrà avvenire dal lunedì al sabato.

Ristorazione Scolastica: l’erogazione dei pasti dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e nei turni di affluenza stabiliti dalle Scuole, secondo quanto deciso in autonomia dai Dirigenti Scolastici per le Scuole Statali e secondo il calendario stabilito dalla Ripartizione Servizi Sociali, per l’Asilo Nido, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento.

L’A.C. si riserva comunque la facoltà di anticipare o posticipare l’inizio e/o il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole Scuole.

L’A.C. si riserva, inoltre, la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e i giorni gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche e/o specifiche e singole esigenze delle diverse Scuole, concordando comunque le possibili variazioni con l’I. A.

Eventuali modifiche al regime dei pasti preventivamente autorizzate dal competente servizio ASL e motivate da ragioni di pubblica rilevanza non potranno comportare variazioni del prezzo proposto.

ART. 6 – CENTRO DI COTTURA – LOCALI DI SERVIZIO

Per l’esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d’Appalto, l’A.C. mette a disposizione all’I.A. le strutture e gli impianti del centro produzione pasti sito presso l’edificio della Scuola Primaria “G. Pascoli” in Via Tre Scalini in località S. Anna in Rapallo e i locali e le attrezzature della cucina di Via Don Bobbio sita presso l’Asilo Nido Comunale.

L’I.A. utilizzerà i locali attrezzati destinati alla produzione pasti sino alla scadenza del rapporto contrattuale.

L’I.A. dovrà provvedere, con propria organizzazione, a gestire i centri cottura siti rispettivamente presso l’edificio della Scuola Primaria “G. Pascoli” e presso l’Asilo Nido Comunale , nel rispetto delle

norme vigenti in materia per l'appontamento e la successiva consegna dei pasti veicolati per la ristorazione.

Gli impianti e le attrezzature saranno dettagliatamente descritti in un apposito verbale da redigersi all'inizio della gestione del servizio in contraddittorio tra le parti.

L'A.C. si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e degli impianti, e di verificare l'aggiornamento del registro di manutenzione ove saranno riportati a cura dell'I.A. gli interventi a carico della stessa.

L'I.A. si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni a locali e impianti, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.

Considerato che il centro cottura è situato all'interno dell'edificio della Scuola Primaria "G. Pascoli", per garantire il pieno rispetto degli alunni, l'I.A. dovrà mantenere un rapporto sistematico con il personale preposto della Scuola ed osservare quanto segue:

Orari di accesso e funzionamento:

L'accesso al centro cottura, le attività produttive, il carico e lo scarico delle merci, sono consentite esclusivamente tra le ore 06:00 e le ore 18:00.

L'I.A. può accedere con propri automezzi alla Scuola in fasce orarie compatibili con le esigenze della medesima da concordarsi con gli uffici competenti del Comune e che non siano di disturbo e di intralcio alla vita degli alunni ed all'attività della Scuole stesse.

Utilizzo degli spazi:

L'I.A. è altresì tenuta ad utilizzare per carico e scarico delle merci gli spazi a ciò riservati ed indicati. In nessun caso sarà ammesso l'ingombro con merci od automezzi degli spazi da destinare alla manovra ed alla sosta delle autoambulanze.

Gli automezzi dell'I.A. dovranno rispettare i limiti di velocità indicati da apposita segnaletica, tenere una condotta di guida particolarmente attenta e diligente, al fine di non arrecare pregiudizio alla sicurezza di tutti i fruitori della scuola.

Per quanto attiene il centro cottura, i costi relativi alla erogazione dell'acqua sono a carico dell'A.C.; i costi relativi alle utenze gas metano, di energia elettrica e telefonia sono a carico dell'I.A., che dovrà provvedere all'intestazione e/o voltura del contratto per il gas metano e per l'energia elettrica, nonché all'installazione di linea telefonica con intestazione del relativo contratto. Sono a carico della I.A. i costi per l'eventuale rimozione dei rifiuti speciali.

Previa apposita autorizzazione dell'A.C., e a tutte le condizioni sia normative che economiche da essa stabilitate, all'I.A. potrà essere consentito, su sua specifica e motivata richiesta, di utilizzare le strutture del centro cottura situato all'interno dell'edificio della Scuola Primaria "G. Pascoli" per la fornitura, in misura ridotta ed accessoria, non superiore alla capacità produttiva del centro, di pasti anche a soggetti o enti diversi dei siti destinatari della presente fornitura, garantendo peraltro l'assoluta immodificabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del centro cottura in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza.

L'A.C. ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

ART. 7 – SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE

L'Asilo Nido Comunale sito in Via Don Bobbio 1, località S. Anna, è dotato di una propria cucina, completa di attrezzature, di stoviglie e di locali di servizio. Il servizio di cucina per l'Asilo Nido Comunale oggetto dell'appalto consiste nell'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di parte delle derrate alimentari, la gestione della cucina e degli annessi locali di cucina, del servizio di preparazione del pasto giornaliero e della merenda mattutina e pomeridiana, secondo i menù definiti dall'A.C., effettuato mediante un Cuoco e Aiuto Cuoco qualificati, che dovranno altresì provvedere alla pulizia dei locali della cucina, delle attrezzature e di tutte le stoviglie (anche quelle utilizzate per la somministrazione), al conferimento dei rifiuti della cucina, nonché all'esecuzione di tutti gli adempimenti previsti dal piano di autocontrollo aziendale (Sistema H.A.C.C.P.) redatto ai sensi del Regolamento CE 852/2004. La distribuzione dei pasti e delle merende e la gestione dei refettori è svolta a cura dell' I.A.

L'I.A. dovrà garantire l'immediata sostituzione del Cuoco a Aiuto Cuoco addetti con altro personale egualmente qualificato in tutti i casi di assenza per malattia o per altra ragione.

ART. 8 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE – CALENDARI E ORARI

Nell'esecuzione dell'appalto l'I.A. dovrà, attenersi scrupolosamente a quanto di seguito specificato per le diverse tipologie di servizio.

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico regionale e tenuto conto anche dei giorni di chiusura stabiliti dalle istituzioni Scolastiche Locali e secondo quanto disposto dal calendario stabilito dal Settore 4 Servizi alla Persona per l'Asilo Nido.

Per quanto concerne l'erogazione del servizio di ristorazione sociale, lo stesso dovrà avvenire dal lunedì al sabato per i pasti relativi agli Anziani a Domicilio e Pasti Sociali.

La somministrazione dei pasti per le scuole avverrà di norma nei seguenti giorni e orari:

1. **ASILO NIDO:** tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì indicativamente nei seguenti turni:

piccoli (3-12 mesi): alle ore 11:00

medi (12-24 mesi) e grandi (24-36 mesi): dalle ore 11:20 alle 11:30.

La distribuzione dello spuntino a base di frutta , che sarà a carico dell'I.A., dovrà avvenire in base agli orari concordati con i responsabili della struttura comunale:

mattino: l'orario prevalente è intorno alle ore 9:45;

pomeriggio: dalle ore 14:30 alle 15:00.

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente presso i locali della cucina di S. Anna .

2. **SCUOLE DELL'INFANZIA:** tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì indicativamente secondo i seguenti turni
1° turno dalle ore 11:45 alle ore 12:30
2° turno dalle ore 12:45 alle ore 13:30.

Qualora la capienza massima dei refettori, nonostante l'articolazione del servizio in turni (e fatta salva la possibilità di istituire un terzo turno di refezione) non riesca a soddisfare il numero delle richieste di fruizione del servizio mensa, è facoltà degli Istituti Comprensivi Rapallo e Rapallo-Zoagli concordare con l'I.A., previa valutazione di conformità del DEC e conseguente autorizzazione ASL, l'eventuale somministrazione dei pasti nelle aule degli Istituti Scolastici, senza oneri aggiuntivi per l'A.C. Per le modalità di espletamento della refezione in aula si fa riferimento alla nota ASL 4 allegata a questo capitolo sub "6", che si richiama integralmente.

Le merende, in accordo con le strutture scolastiche, dovranno essere consegnate dal personale dell'I.A. al termine del pranzo alle insegnanti per la successiva distribuzione pomeridiana agli alunni.

Il servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- la preparazione dei pasti pluriporzione, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- predisposizione dei refettori e preparazione dei tavoli;
- trasporto dei pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti 1° turno;
- pulizia dei refettori e riassetto per la successiva somministrazione del 2° turno;
- scodellamento e distribuzione dei pasti 2° turno;
- pulizia dei refettori e definitivo riassetto;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché dei locali adibiti a magazzino e delle attrezzature;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie, della posateria in acciaio inox utilizzata per l'esecuzione del servizio, nonché pulizia e sanificazione dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa;
- la raccolta differenziata e l'allontanamento dei rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno delle Scuole;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche; le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione

- termosigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e consegnate agli utenti prima degli altri pasti per evitare possibili confusioni;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza del Regolamento CE 852/04.

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

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN13432.

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

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

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

3. SCUOLE PRIMARIE: come di seguito specificato:

Scuola Marconi – (da lunedì a venerdì).

Su 2 turni indicativamente dalle ore 12:00 alle ore 13:30 in progressione.

Scuola Antola – (nelle giornate comprese fra il lunedì e il giovedì salvo eventuali estensioni del servizio in altre giornate).

Attualmente turno unico dalle ore 12:30 alle ore 13:15 suscettibile di trasformazione in doppio turno in base all'andamento delle iscrizioni.

Scuola Dellepiane – (nelle sole giornate di lunedì, mercoledì e venerdì salvo eventuali estensioni del servizio in altre giornate).

turno unico dalle ore 12:20 alle ore 13:15.

Scuola Pascoli – (da lunedì a venerdì)

1° turno dalle ore 12:00 alle ore 12:50

2° turno dalle ore 13:00 alle ore 13:30

Il servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- la preparazione dei pasti pluriporzione, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- predisposizione dei refettori e preparazione dei tavoli;
- trasporto dei pasti secondo le specifiche tecniche e le modalità descritte per le SCUOLE DELL'INFANZIA;
- **per le scuole Antola, Marconi e Dellepiane la cottura della pasta dovrà essere effettuata in espresso c/o i rispettivi refettori mediante utilizzo dei cuoci pasta presenti;**
- scodellamento e distribuzione dei pasti attraverso linee self – service – 1° turno;
- pulizia dei refettori e riassetto per la successiva somministrazione del 2° turno;
- scodellamento e distribuzione dei pasti attraverso linee self – service – 2° turno;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione dei pasti, nonché dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature e della posateria in acciaio inox, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente e del pentolame utilizzato presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- pulizie dei refettori e riassetto;
- raccolta differenziata, allontanamento rifiuti ai punti di raccolta ubicati all'esterno delle scuole;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza secondo le specifiche tecniche e le modalità descritte per le SCUOLE DELL'INFANZIA;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza della normativa vigente.
- Si fa espresso richiamo al paragrafo contraddistinto con asterisco (*) per le caratteristiche della fornitura di stoviglie, contenitori tovaglie, tovagliette.

4. **SCUOLA SECONDARIA I GRADO** *Dall'anno 2019 l'orario di frequenza della scuola secondaria statale è stato modificato non prevedendo rientri pomeridiani se non per attività extra-curricolari; ove dovesse essere ripristinato l'orario previgente , per le modalità di svolgimento del servizio refezione si rimanda a quelle descritte per le SCUOLE PRIMARIE e gli orari di somministrazione verranno concordati con le Istituzioni Scolastiche.*

- 5. RISTORAZIONE SOCIALE – PASTI PER GLI ANZIANI A DOMICILIO:** tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato dalle ore 12:00 alle ore 13:00. L'A.C. si riserva l'eventuale estensione del servizio anche in orario serale.

Il pasto domenicale e festivo anche infrasettimanale, per le utenze che lo richiedono, deve essere veicolato insieme a quello del sabato o giorno di vigilia delle festività, secondo la seguente procedura di preparazione in legame refrigerato :

- preparazione e cottura delle pietanze;
- confezionamento e sigillatura in piatti monoporzione;
- abbattimento rapido di temperatura ($T < 3^\circ$) dei piatti destinati al pasto serale con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

La gestione dell'intero processo deve avvenire garantendo il rispetto delle GMP-Procedure Operative del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare e delle norme vigenti (metodo, igiene, temperature), oltre che una stabilizzazione termica refrigerata del prodotto; i prodotti finiti abbattuti refrigerati devono essere veicolati in contenitori termici e recare un'etichetta indicante il tipo di pietanza e i tempi/modalità di rigenerazione per il successivo consumo.

Il servizio prevede:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- la preparazione dei pasti monoporzione, per i pasti per gli anziani al domicilio, presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- trasporto di pasti secondo le specifiche già descritte dettagliatamente per la ristorazione scolastica e consegna degli stessi al domicilio degli anziani;
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a magazzino, delle attrezzature, nonché dello spogliatoio e del bagno esclusivo per gli addetti mensa ove presente e del pentolame utilizzato presso il centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini;
- la preparazione e il confezionamento di eventuali diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente;
- la fornitura di contenitori isotermici monoporzione, delle vaschette necessarie al confezionamento dei pasti singoli;
- l'acquisto degli attrezzi, dei materiali, prodotti e detergenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione delle pulizie. Le pulizie devono essere eseguite con la frequenza necessaria per assicurare in qualsiasi momento, la rispondenza delle condizioni ambientali e dello stato d'uso delle attrezzature, degli arredi e degli utensili alle norme di igiene ed in osservanza delle normative vigenti.

I calendari, le giornate e gli orari di somministrazione potranno insindacabilmente essere variati dall'A.C., in accordo con le autorità scolastiche locali, senza che ciò comporti il riconoscimento di

alcun compenso all'I.A. del servizio. Eventuali modifiche del calendario, delle giornate o degli orari saranno tempestivamente comunicate all'I.A.

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti solo da personale espressamente autorizzato dall'A.C. di seguito indicato:

- funzionari e personale degli uffici comunali;
- personale degli uffici del Settore 4 Servizi Sociali;
- personale Scolastico Statale designato dal Dirigente Scolastico.

I pasti saranno prenotati ed ordinati come segue:

GESTIONE A - Asilo Nido

La produzione dei pasti completi, deve essere fornita dall'I.A. in base al numero delle presenze giornalmente comunicate dall'Asilo Nido. L'I.A. si riserva di comunicare eventuali variazioni dei menù resi necessarie per cause tecniche o di servizio. Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dall'A.C.

GESTIONE B - Scuole dell'Infanzia e Primarie

I pasti veicolati (per la ristorazione scolastica) devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente prenotati per mezzo del sistema di prenotazione informatizzato.

GESTIONE C – Anziani a domicilio e pasti Sociali.

I pasti per gli anziani a domicilio e i Pasti Sociali devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dal competente Ufficio comunale dei Servizi Sociali entro le ore 09:30 al centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini.

ART. 9 - LINEA REFRIGERATA

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

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

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

ART. 10 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono o essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 11 - CONDIMENTI

Le paste asciutte, devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.), posto in contenitore separato da quello della pasta asciutta, deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato confezionato a parte, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale: non deve pertanto essere aggiunto nel contenitore multiporzioni. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, deve essere utilizzato esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. Per gli Anziani a Domicilio e Pasti Sociali, il Parmigiano Reggiano deve essere consegnato in confezioni monoporzione. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

ART. 12 – APPARECCHIATURA TAVOLI E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- indossare guanti monouso, camice e scarpe puliti e il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- limitatamente alle scuole dell'infanzia dovrà imbandire i tavoli, dopo averli disinfeccati, disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti, oltre ad una caraffa in policarbonato da 1 l. (ogni 4 alunni) di acqua proveniente dall'acquedotto opportunamente filtrata (tale operazione dovrà essere svolta in un lasso di tempo non superiore ad 1 ora antecedente al servizio).
- in caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'I.A. deve fornire una bottiglietta da 250 ml. di acqua minerale naturale necessaria per tutti gli utenti del servizio e bicchieri a perdere.
- prima di iniziare il servizio, dovrà effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto fornite dall'I.A. a ciascuna mensa;
- non dovrà mettere olio, aceto e sale sui tavoli (lasciandoli però a disposizione degli utenti adulti), ma procedere al condimento delle pietanze direttamente immediatamente prima di iniziare la distribuzione;
- dovrà eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici nelle Scuole dell'Infanzia, all'interno dei quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e attraverso linee self – service nelle Scuole Primarie;
- provvederà ad aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura e garantire che le portate arrivino alla consumazione alla giusta temperatura;
- per la distribuzione dovrà utilizzare utensili graduati;
- provvederà a distribuire il secondo piatto nelle scuole dell'infanzia solo dopo che gli alunni avranno terminato di consumare il primo piatto e la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale;
- dovrà sparecchiare i tavoli e pulirli accuratamente;
- provvederà alla pulizia dei refettori e dei locali di servizio;

- dovrà sistemare il pane sui tavoli prima dell'inizio del pranzo per le scuole dell'infanzia;
- eseguirà la sparcchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo, diversificati da quelli utilizzati per la distribuzione del pasto;
- per le scuole dell'infanzia statali, per la prima e seconda classe delle scuole primarie sono richiesti il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei, ecc.), il personale dell'I.A. è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione al Centro di Produzione Pasti, segnalando l'accaduto agli uffici del Comune, nonché ad utilizzare il pasto scorta, se il reintegro non è possibile in orario accettabile.

ART. 13 – PULIZIA E IGIENE QUOTIDIANA

I trattamenti di pulizia presso i refettori devono essere eseguiti a cura e a carico dell'I.A.. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione come pure si deve il più possibile evitare la sovrapposizione temporale delle operazioni. I termine del lavaggio le stoviglie e le attrezzature andranno asciugate, se necessario, e riposte negli appositi armadi al riparo dalla polvere.

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

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia dovranno essere previste in un **manuale di autocontrollo** secondo i principi dell'HACCP che l'I.A: dovrà elaborare e consegnare al Comune prima dell'attivazione del servizio. L'I.A. inoltre dovrà attivarsi per ottenere la visione del manuale da parte dell'ASL. e altresì attivarsi per l'ottenimento della **SCIA Comunale per ciascun refettorio e per ciascun centro cottura**.

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

ART. 14 – PRODOTTI PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE

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

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

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

ART. 15 – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

L'I.A. è tenuta ad effettuare un intervento di disinfezione e derattizzazione del centro cottura sito presso la Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini, dei locali di ristorazione e della Cucina Asilo Nido, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza trimestrale, e a dare comunicazione all'A.C. dell'avvenuto intervento.

ART. 16 - PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne adiacenti al Centro di Produzione Pasti sono a carico dell'I.A. che deve avere cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 17 – RIFIUTI

Tutti i residui provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti nei rifiuti con modalità atte a garantire la più accurata raccolta differenziata così come attivata dall'A.C., la salvaguardia di contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro cottura o dalle sedi di ristorazione nell'ambito dei cortili di pertinenza. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere concordando con la stessa le modalità organizzative ed il relativo costo aggiuntivo. Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio nel centro cottura e, ove necessario, nelle sedi di ristorazione, devono essere forniti dall'I.A. Sono a carico della I.A. i costi per l'eventuale rimozione dei rifiuti speciali.

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

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

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

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

Gli avanzi di cibo provenienti dai piatti, così come il cibo pulito non distribuito, devono essere smaltiti nel rifiuto umido previa accurata separazione dal rifiuto secco o riciclabile. Tali avanzi potranno essere destinati agli animali domestici o da cortile ovvero ad altra destinazione, previa autorizzazione del Comune.

L'I.A. è tenuta a fornire il massimo della collaborazione onde permettere all'A.C. di organizzare l'eventuale raccolta delle eccedenze di pane, frutta, fruttini, dessert ed altri alimenti non deperibili non consumati nelle mense scolastiche, da destinarsi a Enti/Associazioni assistenziali ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti (così come previsto dalla Legge n. 155 del 25 giugno 2003 – Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale - detta “Legge del Buon Samaritano”).

ART. 18– SERVIZIO DI REFEZIONE ASILO NIDO - SCOLASTICA –
ANZIANI A DOMICILIO E PASTI SOCIALI.

Il numero totale dei pasti per la refezione scolastica ed asilo nido di cui è prevista la fornitura è **mediamente di n. 137.710** pasti annui, oltre a **n. 10.955** annui da fornire agli Anziani a Domicilio e “Pasti Sociali” .

1. ASILO NIDO COMUNALE

Per l'Asilo Nido i pasti e le merende mattutine e pomeridiane vengono somministrati tutti i giorni della settimana con le seguenti quantità previste, **precisando che la capienza della struttura aumenterà per effetto di lavori di ristrutturazione ed ampliamento che prevedibilmente termineranno nel 2025.**

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri anno 2024	Numero indicativo medio di pasti annui Anno 2024 (240 gg)
Asilo Nido Comunale Via Don Bobbio, 1	dal lunedì al venerdì	Alunni 45	10.800
		Insegnanti 1	240
	totale	46	11.040
		Numero indicativo medio di pasti giornalieri anno 2025 Periodo gennaio – agosto	Numero indicativo medio di pasti annui Anno 2025 Periodo gennaio – agosto
		Alunni 45	7.425
		Insegnanti 1	165
	totale	46	7.590
		Numero indicativo medio di pasti giornalieri anno 2025 Periodo settembre - dicembre	Numero indicativo medio di pasti annui Anno 2025 Periodo settembre - dicembre
		Alunni 52	3.900

		Insegnanti	1	75
	totale		53	3.975
		TOTALE PASTI ANNO 2025		11.565
		Numero indicativo medio di pasti giornalieri Anni 2026, 2027 e 2028		Numero indicativo medio di pasti annui Anni 2026, 2027, 2028 (240 gg)
		Alunni	52	12.480
		Insegnanti	1	240
	totale		53	12.720

Le merende per gli alunni sono in numero uguale al numero dei pasti sopra indicati.

2. SCUOLE DELL'INFANZIA

Per le Scuole dell'Infanzia i pasti e le merende pomeridiane vengono somministrati tutti i giorni della settimana con le seguenti quantità previste:

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola dell'Infanzia “S. Anna” – Via Arpinati – Via Don Bobbio	dal lunedì al venerdì	Alunni 139 Insegnanti 16	Alunni 25.715 Insegnanti 2.960
	totale15528.675

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola dell'Infanzia “Rainusso”– Via Bolzano	dal lunedì al venerdì	Alunni 76 Insegnanti 14	Alunni 14.060 Insegnanti 2.590
	totale9016.650
	Totali pasti scuole Infanzia	245	45.325

Le merende per gli alunni in numero uguale al numero dei pasti sopra indicati.

3. SCUOLE PRIMARIE

Per le Scuole Primarie i pasti vengono somministrati nei giorni indicati con le seguenti quantità previste; **in tutti i plessi il servizio è svolto con linea self service.**

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri*	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola Primaria "Dellepiane" Via del Villone Località Santa Maria del Campo	lunedì – mercoledì – venerdì	Alunni 71 Insegnanti 5	Alunni 7.100 Insegnanti 500
	totale	76	7.600

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola Primaria "Antola" Via Don Minzoni	dal lunedì al giovedì	Alunni 65 Insegnanti 6	Alunni 8.970 Insegnanti 828
	totale	71	9.798

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola Primaria "Marconi" Via Ferretto	dal lunedì al venerdì	Alunni 125 Insegnanti 10	Alunni 21.000 Insegnanti 1.680
	totale	135	22.680

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
Scuola Primaria "G. Pascoli" Via Tre Scalini	dal lunedì al venerdì	Alunni 224 Insegnanti 15	Alunni 37.632 Insegnanti 2.520
	totale	239	40.152

	Totale pasti scuole Primarie	521	80.230
--	------------------------------	-----	--------

5. ANZIANI A DOMICILIO E PASTI SOCIALI

Indirizzo	Giornate di refezione	Numero indicativo medio di pasti giornalieri	Numero indicativo medio di pasti annui
-----------	-----------------------	--	--

Anziani a domicilio e pasti sociali	dal lunedì al sabato	35	10.955
	Totale pasti Anziani al Domicilio e Pasti Sociali	35	10.955

Il numero totale dei pasti e merende da fornire potrà subire delle consistenti modifiche da un anno scolastico all'altro in virtù dell'oscillazione possibile in aumento e in diminuzione del numero di iscritti o per modifiche nell'organizzazione dell'orario scolastico e dei servizi scolastici o per disposizioni di legge.

Indicazioni generali per le Scuole dell'Infanzia e Primarie

L'ordine del numero esatto dei pasti per la ristorazione scolastica da produrre giornalmente sarà desunto tramite le modalità previste ai precedenti articoli del presente Capitolato.

Gli orari dei turni potranno essere suscettibili di variazioni in relazione alle esigenze scolastiche. Eventuali variazioni dovranno essere adottate su richiesta dell'A.C. I pasti vengono forniti in pluriporzione e verranno distribuiti agli utenti secondo le modalità previste precedentemente e nel pieno rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie. Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio. Le istruzioni e l'addestramento degli operatori rimangono a completo carico dell'I.A. **Per ogni sede di ristorazione deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:30 (arrotondato a 10).** Uno di essi, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con l'A.C. e l'utenza. **Per le sedi di ristorazione con il servizio self-service deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:50 (arrotondato a 10).**

Ogni persona che opera nei locali di distribuzione deve rispettare le norme igienico – sanitarie previste dalla legislazione vigente. L'abbigliamento da lavoro deve essere di colore chiaro e deve essere mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro ed è costituito da divisa completa, corredate da copricapo, scarpe antinfortunistiche e di tutti i D.P.I. necessari.

Tutti i pasti caldi dovranno essere consegnati in condizioni organolettiche ed igienico-sanitarie ottimali, osservando la temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge.

Gli alimenti da consumarsi freddi dovranno essere trasformati e/o manipolati in modo tale da garantire alla consegna la perfetta idoneità igienico sanitaria, nonché la temperatura prevista dalle vigenti disposizioni di legge, individuando, qualora se ne rilevasse la necessità, modalità organizzative che rendano il prodotto maggiormente appetibile. Inoltre, l'I.A. dovrà provvedere all'asporto dei rifiuti derivanti da residui alimentari ed altri scarti. Il numero dei pasti, non è impegnativo per l'A.C., potendo subire variazioni per effetto del verificarsi di circostanze sopravvenute (variazione nel numero degli utenti iscritti, assenze, normativa sopravvenuta con particolare riferimento alla riforma della scuola, potenziamento del servizio ecc,). In caso di totale o parziale inagibilità del Centro Produzione Pasti e Cucina Asilo Nido per cause dovute a calamità naturali non prevedibili, o ad altri gravi eventi, l'I.A., previa accordo con l'A.C. è tenuta a provvedere al servizio utilizzando sedi proprie o di terzi. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 24 ore. In occasione di eventi naturali imprevedibili e di

particolare gravità l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso.

ART. 19– TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto e la consegna dei pasti presso i locali di consumo nonché la consegna dei pasti a domicilio degli anziani, è a carico dell'I.A. e dovrà essere effettuato da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario. L'I.A. assume l'obbligo di trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti ed alle operazioni nei terminali di consumo alla data di attivazione del servizio e di comunicare tempestivamente ogni variazione od aggiornamento.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal centro cottura, sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli" in Via Tre Scalini, all'ultima sede di ristorazione raggiunta, non dovrà essere di norma superiore ai 30' (trenta minuti). Tutte le attrezzature utilizzate per il **trasporto** dei pasti devono essere rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e s.m.i., adeguatamente predisposte e riservate al trasporto di alimenti.

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

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

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

I contenitori impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

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

I pasti previsti per diete speciali devono essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnati con la destinazione del pasto (scuola/refettorio, identificativo utente cui sono destinati e tipologia di dieta).

I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne l'I.A. deve dotarsi di appositi furgoni, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isotermica rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

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

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

L'I.A. si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dalle Scuole. La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione scolastica deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 10' e i 20' massimo prima dell'orario stabilito per il pranzo. L'orario di trasporto dei pasti a domicilio degli anziani dovrà essere svolto nel seguente arco di tempo: tra le 11:00 e le 13:00.

ART. 20 – CARATTERISTICHE DEL PASTO – COMPOSIZIONE DEL MENÙ

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere a quelli previsti dai menù approvati dall'A.C. e confezionati considerando tipo, quantità e qualità degli alimenti.

La composizione del pasto tipo sarà la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta;
- pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno - frutta fresca di stagione oppure un dessert (budino, dolce, macedonia, gelato).

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

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

Si **allega** al capitolo un **menù base** da utilizzarsi per l'elaborazione dei menù scolastici stagionali da prevedersi in numero non inferiore a due, primavera/estate e autunno/inverno, secondo gli schemi validati dall'ASL 4 Chiavarese per l'anno scolastico 2022/2023: **Allegato 2 – CARATTERISTICHE e CRITERI per la REALIZZAZIONE del MENU', GRAMMATURE, MENU' STAGIONALI PER LE VARIE TIPOLOGIE DI UTENZA, MENU DIETETICI, PASTO SCORTA.**

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell'A.C. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., approvate dal DEC dell'appalto, concordate e autorizzate dall'A.C. e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

L'A.C. richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione nelle seguenti occasioni:

- per la Ristorazione Scolastica, in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, Carnevale, fine anno scolastico.
- per la Ristorazione Sociale, in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, Carnevale.

Nel periodo primaverile/estivo il menu dovrà prevedere la fornitura di gelati in alternativa alla frutta fresca e/o dessert. I gelati devono essere consegnati direttamente ai terminali di consumo e conservati nei freezers in dotazione.

I costi derivanti dall'applicazione del presente articolo sono compresi nel prezzo del pasto.

Pasto scorta (o pasto di emergenza)

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti di scorta per ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza (eventi climatici/atmosferici o circostanze non prevedibili), da conservare presso ogni sede di ristorazione; per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti, così come previsto dal sistema di Autocontrollo Aziendale. Il "Pasto Scorta" deve essere utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall'I.A., per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto, in quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso. Il "Pasto Scorta" deve essere consegnato alle sedi di ristorazione scolastica all'avvio del contratto e l'I.A. è tenuta a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio. L'I.A. si impegna al reintegro degli alimenti del "Pasto Scorta" utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo. L'I.A. si impegna, a fine anno scolastico, presso ogni sede di ristorazione, al ritiro del pasto scorta non utilizzato.

Per la composizione del "Pasto Scorta" si rimanda **all'Allegato 2 – CARATTERISTICHE e CRITERI per la REALIZZAZIONE del MENU', GRAMMATURE, MENU' STAGIONALI PER LE VARIE TIPOLOGIE DI UTENZA, MENU DIETETICI, PASTO SCORTA.**

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione dell'A.C. un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dei servizi interessati, contenente:

- il ricettario
- le grammature previste per ciascuna fascia d'età
- le modalità di preparazione
- le tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Quanto sopra dovrà essere predisposto nel pieno rispetto delle indicazioni contenute nell'Allegato n. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e note di indirizzo per i menù della refezione scolastica di cui alle "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria", Delibera n. 695/2022.

Caratteristiche dei prodotti alimentari

Le derrate alimentari utilizzate per le preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità, con esclusione di cibi precotti, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia e **nell'Allegato n. 1 al presente capitolo "Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari e dei materiali a contatto con alimenti"** inclusi quelli sottoposti alla disciplina dei CAM Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino. Essa dovrà pertanto garantire una qualità costante, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra l'A.C., l'I.A. e la Commissione mensa, in piena osservanza delle "Linee di indirizzo per

l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria”, Delibera n. 695/2022.

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

Le pietanze del menù contenenti alimenti surgelati devono essere contrassegnate con un asterisco. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta leggibile.

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

- (1) precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- (2) etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica;
- (3) termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- (4) imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati;
- (5) integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- (6) presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- (7) la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti naturali o minimi, quando previsti, di quelle sostanze generalmente considerate indesiderabili (metalli pesanti, contaminanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.);
- (8) per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15/11/2005 e Determinazioni Conferenza Permanente Stato Regioni, circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento così come analiticamente descritto **nell'Allegato n. 3 al presente capitolo** “**Tabella dei limiti di contaminazione microbica per alimenti e superfici**”;
- (9) riconoscimento e comprovata serietà professionale (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- (10) provenienza da filiere produttive, secondo le vigenti normative in materia, che prevede la rintracciabilità agroalimentare, definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione secondo le normative vigenti nel corso del periodo di validità del contratto.

È necessario, inoltre, il rispetto dei requisiti di ingredientistica che comportano l'utilizzo delle percentuali di prodotti biologici indicati nell'allegato 1.

Gli alimenti non biologici dovranno pervenire da produttori locali, privilegiando il più possibile la filiera corta, specialmente per quanto riguarda la fornitura di pane, focaccia, pizza, pesto, basilico.

Prodotti biologici

Le derrate alimentari (alimenti e condimenti per la preparazione dei pasti per la ristorazione scolastica, incluso diete personalizzate, menù speciali, piatti freddi) e le bevande devono essere costituite da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche presenti sul mercato, con le eccezioni specificate sopra (prodotti locali a filiera corta).

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

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

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

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

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell’etichetta la dicitura “in via di conversione”.

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del contenuto originario, viene richiesta la documentazione del concessionario attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e alla consegna nella singola struttura, deve essere allegata copia dell’etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Gli imballaggi devono essere possibilmente di materiale riciclabile:

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

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

Diete speciali

L’I.A. in attuazione delle “Linee di indirizzo per l’alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria”, Delibera n. 695/2022 dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le **diete speciali** per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari (o per sospette intolleranze nel periodo strettamente necessario agli accertamenti del caso) debitamente certificati da documentazione medica rilasciata da un Centro allergologico/internistico (certificato specialistico) da esibire all’Ufficio Servizi Scolastici di Supporto. Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L’I.A. sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare all’Ufficio Servizi Scolastici di Supporto tutta la documentazione medica necessaria.

GESTIONE A - Asilo Nido

L’I.A. si impegna a fornire prodotti alimentari e a preparare diete personalizzate, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall’utenza mediante presentazione di certificato medico presso l’Asilo Nido. Nel caso in cui la durata della prescrizione dietetica non sia superiore a 30 giorni sarà sufficiente la certificazione del pediatra curante. Negli altri casi, la richiesta dovrà essere supportata dall’esecuzione degli esami necessari alla definizione diagnostica (effettuati in corso o programmati).

GESTIONE B - Scuole dell'Infanzia e Primarie

L'I.A. si impegna a preparare diete personalizzate, per comprovare situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico rilasciato da un Centro allergologico/internistico (certificato specialistico) all'Ufficio Servizi Scolastici di Supporto. Nel caso in cui la durata della prescrizione dietetica non sia superiore a 30 giorni sarà sufficiente la certificazione del pediatra/medico curante.

L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dall'A.C.

GESTIONE C - Anziani a domicilio e Pasti Sociali.

L'I.A. si impegna ad approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari. Gli utenti sono tenuti a produrre all'Ufficio Servizi Sociali idoneo certificato medico comprovante l'esigenza di usufruire di diete speciali.

Preparazione e distribuzione diete speciali

La fase di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù di base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. L'I.A. deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologie e muniti di cartello di identificazione, sia della patologia, che dell'utente al quale sono destinati. Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità delle diete.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato termosigillato e recare l'etichetta di identificazione dell'utente destinatario, plesso scolastico, alimento o la preparazione presente nel contenitore.

La distribuzione dei pasti ai soggetti allergici/celiaci deve avvenire prioritariamente rispetto agli altri utenti.

Menù alternativi

L'A.C., dietro presentazione di autocertificazione per motivazioni etico-religiose richiede all'I.A. il regime dietetico personalizzato che prevede l'esclusione di determinati alimenti, i quali devono essere sostituiti da altri dello stesso gruppo alimentare.

Diete di transizione

L'I.A., in attuazione delle "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria", Delibera n. 695/2022 in

particolari situazioni e per un periodo di tempo limitato (48-72 h.), si impegna alla fornitura di un menù di transizione (generalmente a base di riso o pasta, patate, carne bianca, pesce e poca verdura e frutta. Superato tale termine le ripetute richieste saranno respinte e segnalate al Servizio di Medicina Scolastica.

GESTIONE A - Asilo Nido

Le diete vengono direttamente ordinate dall'Asilo Nido. L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete di transizione. La dieta di transizione, che non necessita di prescrizione medica, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva, da un secondo piatto (petto di pollo o tacchino) o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane, frutta, merenda.

GESTIONE B e C - Scuole dell'Infanzia, Primarie - Anziani a domicilio e Pasti Sociali.

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09:30 dello stesso giorno. Le diete di transizione devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato termosigillato e recare l'indicazione dell'utente destinatario. Tali diete, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane, frutta e merenda (la merenda è da somministrare solo agli alunni delle Scuole dell'Infanzia).

ART. 21 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Indicazioni tecniche relative alle specifiche delle materie prime: vedasi Allegato nr. 1 del presente capitolo.

ART. 22 – ANALISI - CONSERVAZIONE CAMPIONE – PASTO TEST

Sono a carico dell'I.A. le analisi per il controllo igienico-sanitario che dovranno essere svolte, di norma 4 (quattro) volte all'anno secondo la metodologia delle verifiche ispettive ovvero degli audit del Sistema Qualità e Sicurezza del servizio secondo le norme ISO, e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Le spese relative alle attività di controllo sono a carico dell'I.A. e comprendono: i prelievi, analisi, rapporto di prova, commento ragionato e rapporto di audit sui controlli effettuati.

Al fine di individuare più rapidamente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base (qualora fossero intervenute delle variazioni) presso il Centro di cottura della Scuola Primaria "G. Pascoli" e presso la cucina dell'Asilo Nido per almeno 72 ore. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del Cuoco responsabile della preparazione e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18°C per 72 ore.

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

ART. 23 – CONTROLLI IGIENICO-SANITARI, TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

L'I.A. dovrà provvedere alla notifica ai fini della registrazione **ai sensi del Regolamento 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti destinati all'alimentazione umana.** L'I.A. dovrà garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un **piano di autocontrollo dell'igiene** del Centro Cottura e della cucina dell'Asilo Nido, nonché dei refettori ove avviene la somministrazione dei pasti.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed i punti di somministrazione sono di competenza dell'azienda A.S.L. territorialmente competente (A.S.L. 4 Chiavarese).

In caso di ispezioni da parte di altre autorità sanitarie, in particolare NAS, è fatto obbligo all'I.A. di far pervenire all'A.C. copia del verbale di accertamento entro 48 ore dall'avvenuto sopralluogo. L'I.A. sarà tenuta a fornire al personale incaricato alla vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batteriologiche da parte dei servizi specialistici.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e delle tossinfezioni dovranno essere immediatamente applicate dall'I.A. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C. il diritto di risolvere il contratto, nonché la facoltà di applicare le penalità previste da questo Capitolo, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto dell'appalto l'I.A. fornisce le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dagli Allegati 1 "Tabelle merceologiche" e 2 "Menù – Grammature"; nel corso dell'esecuzione è inoltre obbligata a comunicare ogni variazione intervenuta rispetto ai prodotti precedentemente indicati.

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

Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici e l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici, si fa riferimento all'Allegato 3 al presente capitolo.

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

L'I.A. deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'Istituto Scolastico e dell'A.C. ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati in applicazione a quanto disposto dai CAM dal punto C.a.2 .

Durante l'anno, inoltre l'A.C. può procedere al prelievo autonomo e senza preavviso di campioni del pasto da sottoporre ad analisi chimica presso un laboratorio di propria fiducia, per la ricerca di residui

di prodotti fitosanitari o altri tipi di elementi chimici. Nel caso vengano riscontrati parametri anomali sono applicate le sanzioni previste dal presente Capitolato.

È vietata la fornitura di:

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

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

ART. 24– AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (HACCP)

L'I.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti (**"Buone Norme di Produzione"**

- G.M.P.- e "Linee guida nazionali per l'Educazione alimentare e ristorazione collettiva), garantendo di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo HACCP secondo le norme vigenti.

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'I.A. deve redigere e applicare presso i centri cottura e presso i refettori il **piano di autocontrollo HACCP**, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

L'I.A. deve consegnare all'A.C. copia del Piano di autocontrollo HACCP, attivarsi per ottenere le necessarie autorizzazioni ASL e tenerlo costantemente aggiornato durante l'esecuzione del servizio.

L'I.A. dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli pre-operativi e segnalare al Comune eventuali criticità rilevate.

Tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente contratto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

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

ART. 25 - CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti e la cucina dell'Asilo Nido, le sedi fornite con pasti veicolati, i refettori ed i locali accessori, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale, in aderenza anche per quanto di pertinenza a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) presentato dall'I.A.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti.

Gli organismi preposti al controllo sono: l'ASL competente per territorio, il personale incaricato dall'A.C., eventuali esperti esterni incaricati, la Commissione Mensa e gli Organi Ispettivi preposti. In particolare l'A.C. potrà controllare ed analizzare la qualità delle derrate, dei prodotti giacenti in magazzino e le condizioni igieniche generali. Qualora i generi alimentari dovessero risultare, in tutto o in parte, di qualità inferiore o comunque inaccettabili, l'I.A. dovrà subito rimuoverli e sostituirli a propria cura e spese. Qualora le verifiche evidenzino carenze che, a giudizio dell'A.C., siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'I.A. verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza oneri aggiuntivi per l'I.A. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'A.C. si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 26 - COMMISSIONE MENSA

Il Comune di Rapallo ha approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 373 del 17/10/2012, apposite LINEE GUIDA PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA, costituita anche dai rappresentanti di genitori e dai docenti della scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di I grado, che ne declinano finalità, composizione, funzionamento, compiti e modalità di espletamento degli interventi di controllo sulle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e con espresso divieto di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

Ogni componente può accedere al Centro Cottura, ai locali refettorio ed ai locali accessori, può degustare campioni del pasto del giorno, può presenziare alla distribuzione ed al consumo del pasto, nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione, senza necessità di darne preavviso.

I sopralluoghi presso il Centro Cottura, in particolare alla cucina sono consentiti solo ad una persona alla volta per ogni singolo sopralluogo, per non costituire intralcio al lavoro dell'I.A..

I commissari redigono un rapporto su modulistica predisposta dall'Ufficio Servizi Scolastici di Supporto degli esiti del sopralluogo, e lo trasmettono all'ufficio comunale medesimo, che ha il compito di verificare e avviare il procedimento volto all'eventuale applicazione di sanzioni, così come previsto dal vigente capitolato d'appalto, o altri interventi correttivi volti al funzionamento del servizio.

L'I.A. dovrà garantire la più completa collaborazione ai fini dell'esercizio delle funzioni della Commissione Mensa Scolastica.

ART. 27 – PERSONALE

L'I.A. si impegnerà ad applicare, in linea di principio, la cosiddetta "clausola di riassorbimento", procedendo all'assunzione di tutto il personale attualmente in servizio presso la Ditta cessante, con esclusione dei lavoratori che, motivatamente, non possono entrare nell'organigramma dell'appaltatore subentrante, in forza di una diversa organizzazione rispondente al principio di libertà economica.

L'I.A., ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga comunque ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei

lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

L'I.A. dovrà fornire sistematicamente all'A.C. i nominativi ed il curriculum vitae dell'organico del personale impiegato comprensivo del Direttore del Servizio, con specifica di numero di addetti e mansioni.

Per assicurare le prestazioni contrattuali, l'I.A. si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità; il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente Capitolato e Bando di Gara.

Il personale a tempo parziale deve essere impiegato per un tempo medio di almeno 3 ore per giornata lavorativa, nel rispetto del C.C.N.L.

L'I.A. non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

Per ogni sede di ristorazione (Gestione B) deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:30 (arrotondato a 10).

Per le sedi di ristorazione con il servizio self-service deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari a un rapporto di 1:50 (arrotondato a 10).

Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi, il numero degli addetti deve essere calcolato sulla base dei rapporti sopra indicati, tenendo conto del numero totale di utenti presenti. Il numero degli addetti risultante deve essere mantenuto per tutta la fascia del primo e del secondo turno distributivo.

Per l'Asilo Nido Comunale dovranno essere impiegate 2 unità di personale: un cuoco ed un aiuto cuoco. Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

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

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

Entro dieci giorni dall'inizio dell'esecuzione del contratto, l'I.A. comunicherà per iscritto all'A.C. l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità in ordine al piano di autocontrollo espletare nel servizio e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione. Spetta all'A.C. la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'I.A. si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, nonché le copie dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, l'A.C. ha la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Saranno a carico dell'I.A.:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

L'I.A. fornirà tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (Dispositivi Protezione Individuale) da indossare per ogni operazione.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione dovrà: togliersi anelli e braccialetti; lavarsi accuratamente le mani; indossare la divisa completa, cuffia, guanti e idonei calzari. Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura. Oltre alle mascherine, l'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude che durante la preparazione delle carni cotte. I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti, e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti dovranno essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

È severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di ristorazione Scolastica.

L'I.A. deve assicurare la formazione in continuo del personale impiegato nell'espletamento del servizio, e la partecipazione sia ai corsi previsti dalle normative di riferimento, sia in ordine a quanto previsto dalle normative a carattere volontario (es. certificazioni di qualità).

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa all'A.C.. In particolare, in applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.8, l'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

ART. 28 - DIREZIONE DEL SERVIZIO E INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in tecnologia alimentare o laurea in ambito biologico o titolo equipollente) assunto a tempo pieno, 12 mesi l'anno. Avrà diritto di prelazione rispetto ad un'assunzione ex novo il dipendente ricoprente tale funzione eventualmente già in servizio al momento dell'aggiudicazione.

In ogni caso tale figura dovrà possedere qualifica professionale idonea a svolgere la funzione, ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio di ristorazione collettiva.

Il curriculum professionale dovrà essere dichiarato in sede di offerta.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i referenti preposti dall'A.C. al controllo dell'andamento del servizio, agisce in qualità di referente relativamente ai rapporti tra I.A. e l'A.C. In caso di sua assenza o impedimento (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. dovrà provvedere alla sua sostituzione con un altro referente avente analoghi requisiti e darne immediata comunicazione scritta all'A.C..

L'I.A. è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (Regolamento (UE) 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008 e s.m.i.).

ART. 29 – CONSEGNA ALL'I.A. DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali, nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio, sottoscritto dal Responsabile dell'A.C. e dal Responsabile dell'I.A.

Al termine del contratto, l'I.A. dovrà riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni di attrezzature eventualmente danneggiate o inutilizzabili a causa di incuria, trascuratezza o da uso non appropriato.

Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti.

ART. 30 – LOCALI - IMPIANTI E ATTREZZATURE

Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. metterà a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (dotazioni, pentolame e quanto necessario alla distribuzione e preparazione dei pasti). L'I.A. dovrà indicare, in sede di offerta, le attrezzature che intenderà installare ex - novo e gli utensili che intenderà acquistare. Quanto preso in consegna dall'I.A. si intende funzionante ed in buono stato; pertanto l'A.C. resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico dell'I.A.

ART. 31 – MANUTENZIONE DEI LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

La **manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature** inventariate messe a disposizione dall'A.C. e di quelle che l'I.A. procura per l'espletamento del servizio in aggiunta alla dotazione delle attrezzature esistenti al momento dell'aggiudicazione e la **manutenzione ordinaria degli impianti**, dei locali e degli arredi presenti presso il Centro cottura sito all'interno della Scuola Primaria "G. Pascoli", della cucina dell'Asilo Nido, dei refettori, dei locali annessi e dei locali di servizio dei terminali di distribuzione è a carico dell'I.A. Le attrezzature dovranno essere oggetto di idonea manutenzione secondo un programma di verifica e controllo redatto allo scopo, al fine di garantirne l'efficienza nel tempo e la conformità alle disposizioni normative ad esse applicabili.

Resta a carico dell'A.C. la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti.

La manutenzione ordinaria degli arredi e dei locali comprende i seguenti interventi:

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

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

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

Qualora l'I.A. non provveda puntualmente alla manutenzione ordinaria degli impianti, i Servizi Tecnici dell'A.C., dopo aver diffidato, si riservano di provvedere incaricando una Ditta di loro fiducia ed addebitando all'I.A. la spesa sostenuta; in ogni caso, ogni spesa di ripristino per avarie, provocate da incuria agli impianti e agli immobili ad opera della gestione, sarà addebitata totalmente all'I.A.

L'I.A. deve segnalare tempestivamente all'A.C. qualsiasi evento o guasto inconveniente nel funzionamento delle attrezzature e degli impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati e provvedere al più presto all'intervento di riparazione, servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore; è fatto altresì obbligo dell'I.A. di comunicare all'A.C. eventuali danni, guasti o anomalie che dovessero verificarsi a danno delle strutture di competenza.

L'I.A. è tenuta a conservare e aggiornare costantemente il registro delle manutenzioni sul quale devono essere annotati:

- descrizione di ogni intervento manutentivo;
- dati identificativi dell'attrezzatura sottoposta ad intervento;
- data di intervento, firma ed estremi di identificazione del tecnico di assistenza, indicazione della ditta esecutrice.

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

Gli elettrodomestici e le attrezzature sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura dell'I.A. (se di sua proprietà), che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. In caso di sostituzione di beni inventariati dal Comune l'I.A. dovrà restituirli per lo scarico dall'inventario comunale ed indicare il materiale acquistato in sostituzione che rimarrà di proprietà del Comune.

L'I.A. dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Al termine dell'appalto l'I.A. dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, per ciascuna attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

Non dovranno trascorrere più di tre giorni per la soluzione delle problematiche eventualmente sorte nel Centro cottura della Scuola Primaria "G. Pascoli", nella cucina dell'Asilo Nido e nei terminali affidati in appalto, che comporteranno il ricorso a variazioni di menù. L'I.A. dovrà individuare in accordo con l'A.C., una soluzione alternativa che non penalizzi gli utenti.

L'I.A. è obbligata a non apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dell'Ufficio Immobili del Comune.

ART. 32 – RICONSEGNA ALL' A.C. DEGLI IMMOBILI , DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI

Alla scadenza del contratto l' I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. i locali, gli impianti, attrezzature, utensili e arredi annessi, che dovranno essere resi in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia, come risulta da apposito verbale. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all' I.A.

ART. 33 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all' I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.

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

L'I.A., prima dell'avvio del servizio, dovrà redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti (RSPP dell'A.C.) il DUVRI effettivo previsto dall'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii, al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze, i cui costi dovranno essere indicati in sede di offerta.

Sono a carico dell' I.A. la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

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

L'I.A. ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all' A.C.

ART. 34 – SUBAPPALTO

E' vietata la cessione anche parziale del contratto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e somministrazione del pasto, ovvero per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di disinfezione e di derattizzazione oltre all'esecuzione dei piani di analisi chimica/microbiologica, di veicolazione pasti. L'affidamento in subappalto è consentito e disciplinato dall'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016.

ART. 35 - GARANZIE ASSICURATIVE

L'I.A. esonerà l'A.C. da ogni responsabilità sia civile che penale per qualsiasi danno che possa derivare a terzi, cose o persone nell'esecuzione del servizio oggetto del contratto, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'A.C.

L'I.A. è sempre responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

L'I.A. è tenuta a stipulare una **polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi** per danni alle persone, compresi i propri operatori, a cose e animali, a copertura dei danni che possono conseguire dall'attività svolta e dalle prestazioni richieste dal contratto. L'A.C. deve essere considerato terzo.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali, senza franchigie, per ciascun sinistro:

- € 300.000,00 (trecentomila) per danni a cose;
- € 5.000.000,00 (cinque milioni) per danni a persone.

Il rischio assicurato dovrà inoltre comprendere la responsabilità conseguente ai prodotti utilizzati e la copertura dei danni cagionati dai generi alimentari somministrati durante il periodo di validità della garanzia, con esclusione delle conseguenze derivanti da vizio di origine del prodotto. L'affidatario deve, altresì, provvedere alla copertura assicurativa degli operatori impiegati nel servizio per gli eventuali danni provocati dagli utenti e imputabili a colpa "in vigilando" del personale stesso.

Copia delle polizze deve essere trasmessa all'A.C. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto. La mancata presentazione delle polizze assicurative comporta la revoca dell'aggiudicazione.

L'I.A. nel corso dell'esecuzione deve, inoltre, presentare, in occasione delle successive scadenze contrattualmente previste per la corresponsione del premio assicurativo, la documentazione debitamente quietanzata attestante l'avvenuto pagamento del premio stesso.

ART. 36 - SPESE, IMPOSTE, TASSE E UTENZE

Tutte le spese, imposte, tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, sottoscrizione, bolli di registrazione del contratto ed affidamento del servizio, ivi comprese le relative ed eventuali variazioni del corso dell'esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A. Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C..

Sono altresì a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante l'eventuale fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva ordinaria delle attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali affidati in gestione all'I.A. anche se gli stessi non

sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa. Gli interventi di adeguamento ed eventuale messa a norma, non daranno diritto all'I.A. ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Per quanto attiene il Centro di Produzione pasti i costi relativi all'erogazione dell'acqua sono a carico dell'A.C.; i costi relativi alle utenze energetiche quali, gas metano, energia elettrica e telefonia sono a carico dell'I.A., che dovrà provvedere all'intestazione e/o voltura dei contratti per il Gas metano, per l'energia elettrica, e per la telefonia.

Sono a carico della I.A. i costi per l'eventuale rimozione dei rifiuti speciali.

ART. 37- LICENZE E AUTORIZZAZIONI

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

ART. 38 – PENALITÀ

L'A.C applicherà, senza pregiudizio per ogni altra azione in merito, le seguenti penali:

Euro 200,00	Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto
Euro 400,00	Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione
Euro 500,00	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche
Euro 500,00	Confezionamento prodotti alimentari e pasti non conforme alla vigente normativa
Euro 500,00	Etichettatura mancante o non conforme alla normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato
Euro 500,00	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido ed agli anziani a domicilio e pasti sociali
Euro 500,00	Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido ed agli anziani a domicilio e pasti sociali
Euro 500,00	Totale o parziale mancata consegna di materiale a perdere nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido
Euro 500,00	Mancato invio o reintegro del pasto scorta (totale o parziale)
Euro 500,00	Fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione
Euro 500,00	Mancato rispetto del menù previsto nella singola sede di ristorazione ed agli anziani a domicilio e pasti sociali.
Euro 500,00	Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale
Euro 500,00	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici rinvenuti nelle derrate e/o nei pasti
Euro 500,00	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili nelle singole sedi di ristorazione e/o presso il Centro Produzione Pasti e Asilo Nido

Euro 500,00	Inadeguata igiene degli automezzi utilizzati per la veicolazione
Euro 500,00	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle singole sedi di ristorazione, nel Centro Produzione Pasti e Asilo Nido
Euro 500,00	Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
Euro 500,00	Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
Euro 500,00	Mancato o non corretto prelievo del pasto test
Euro 500,00	Attrezzature non conformi o non sostituite
Euro 500,00	Mancato rispetto dell' orario di inizio del pasto nelle sedi di ristorazione e Asilo Nido
Euro 500,00	Mancato rispetto del piano di trasporti dei pasti veicolati
Euro 500,00	Preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato
Euro 500,00	Mancato rispetto delle norme relative al personale
Euro 500,00	Per ogni giorno di ritardo o mancata riparazione delle attrezzature, secondo la tempistica dichiarata dall'I.A.
Euro 1.000,00	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nella singola sede di ristorazione e/o presso il Centro Produzione Pasti e Asilo Nido
Euro 1.000,00	Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
Euro 1.000,00	Per modifica sistema informatico di prenotazione delle presenze senza preventiva autorizzazione dell' A.C.
Euro 1.500,00	Inosservanza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro. (L'I.A. consentirà al D.E.C. dell'A.C. ed al R.S.P.P. di Rapallo di svolgere tutte le ispezioni che riterrà necessarie, l'esito delle quali sarà verbalizzato e trasmesso all'I.A. Qualora da tali ispezioni emergano presunte violazioni saranno applicate penali pari € 1.500,00 per ciascuna delle violazioni accertate)
Euro 2.500,00	Dieta speciale per patologia, preparata con tecniche inadeguate o somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie segnalate
Euro 2.500,00	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione e nell'Asilo Nido e agli anziani a domicilio e pasti sociali
Euro 5.000,00	Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione ed agli anziani a domicilio e pasti sociali

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell' I.A.

Le violazioni saranno contestate per iscritto all'I.A. e quest'ultima avrà la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Se entro il suddetto termine non pervengono elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate o nel caso in cui l'A.C. consideri insoddisfacenti le motivazioni pervenute, si disporrà e la conseguente riduzione del compenso.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista specifica sanzione verrà applicata, secondo la gravità, una penalità, da un minimo di euro 500,00 ad euro 3.000,00.

Nel caso di gravi e persistenti carenze nell'effettuazione del servizio, l'A.C. per garantire la continuità della fornitura, potrà far svolgere il servizio da altri, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, fatta salva la risoluzione del contratto, l'I.A. sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'A.C. per assicurare il servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione, tale comportamento si considererà come "abbandono del servizio" con conseguente risoluzione del contratto. L'I.A. prende atto che l'applicazione della penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 39 – RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora l'I.A. non ottemperasse ai patti ed alle condizioni di cui al presente atto, oppure desse luogo a gravi irregolarità od inadempienze che compromettano in qualsiasi modo la regolare gestione della ristorazione, l'A.C. avrà facoltà di risolvere, in qualsiasi momento, il presente rapporto, liquidando quanto spettante, fatto comunque salvo il risarcimento del danno. Qualora dalle irregolarità o inadempienze derivassero dei danni, l'A.C. avrà facoltà di rivalersi sulle quote di corrispettivo per le quali l'I.A. risultasse creditrice verso l'A.C..

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- f) casi di grave tossinfezione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate alimentari non previste dal Capitolato;
- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, incluso il ritardato pagamento di quanto al medesimo spettante e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali;
- h) impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub – appalto del servizio fatto salvo quanto indicato all' Art. 39 del presente Capitolato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio dell'A.C. un disservizio diffuso a carico dell'utenza;
- m) inosservanza da parte della I.A. di uno o più impegni assunti con l'A.C. secondo quanto indicato in fase di offerta;
- n) abbandono dell' appalto;
- o) fallimento e/o frode.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C., a mezzo posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'A.C. intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'I.A., l'A.C. potrà interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto.

Il contratto, inoltre, potrà essere sciolto, oltre che per le cause espressamente ammesse dalla legge, anche per il mutuo consenso delle parti, ai sensi dell'art. 1372 C.C. Nei casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale ri-affidamento del servizio e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi. Indipendentemente dalla quantificazione del danno e dall'applicazione di qualunque penale o forma di risarcimento comunque denominata, l'I.A. in caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempimento, sarà chiamata altresì a corrispondere, su richiesta dell'A.C. una somma discrezionalmente valutata dall'A.C. fino al 10% del valore annuale dell'appalto.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte dell'A.C., l'I.A. non avrà diritto ad alcun indennizzo.

ART. 40 – CONTROVERSIE. FORO COMPETENTE

Ogni controversia che dovesse sorgere tra l'I.A. e l'A.C. resterà deferita al Foro di Genova. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

ART. 41 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si rimanda al **Disciplinare sul trattamento dei dati personali allegato al presente capitolo sub 8).**