



COMUNE
di VIGARANO MAINARDA

PROVINCIA DI FERRARA

Settore V

**Cultura, Servizi educativi e scolastici, Politiche giovanili,
Sport, Relazioni internazionali e Gemellaggi**

CAPITOLATO TECNICO

**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA STATALE
DEL COMUNE DI VIGARANO MAINARDA**

AA.SS. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

INDICE

SEZIONE 1 – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto	pag. 6
Art. 2 – Responsabile unico del progetto	pag. 7
Art. 3 – Durata del contratto	pag. 7
Art. 4 – Prezzo unitario dell'appalto e corrispettivo dell'appalto	pag. 7
Art. 5 – Prospetto generale: sede e pasti consumati	pag. 9
Art. 6 – Utenza	pag. 10
Art. 7 – Periodi di funzionamento	pag. 10
Art. 8 – Composizione del pasto	pag. 10

SEZIONE 2 – ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO E ONERI DELLE PARTI

Art. 9 – Organizzazione del servizio: prestazioni e oneri del soggetto affidatario	pag. 10
Art. 10 – Oneri del Comune	pag. 13
Art. 11 – Variazioni della rete scolastica e dell'organizzazione scolastica	pag. 13
Art. 12 – Sciopero e interruzioni del servizio	pag. 14

SEZIONE 3 – DOTAZIONI PREVISTE A GARANZIA DEL SERVIZIO

Art. 13 – Dotazioni: fornitura materiali, utensileria, attrezzature, strumenti elettr.	pag. 15
Art. 14 – Installazione cuocipasta e oneri connessi	pag. 17
Art. 15 – Sistema informatizzato e oneri connessi	pag. 18

SEZIONE 4 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE E SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 16 – Requisiti generali delle derrate alimentari e delle forniture	pag. 18
Art. 17 – Tipologia delle derrate, percentuali minime e specifiche tecniche	pag. 19
Art. 18 – Derrate di emergenza	pag. 22

SEZIONE 5 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 19 – Centro produzione pasti	pag. 22
Art. 20 – Centro produzione pasti di emergenza	pag. 23
Art. 21 – Produzione dei pasti	pag. 23
Art. 22 – Ricevimento e conservazione delle derrate Intercenter	pag. 25
Art. 23 – Pasti sostitutivi e pasto "al sacco"	pag. 26

SEZIONE 6 – CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO

Art. 24 – Tipologia di contenitori	pag. 26
Art. 25 – Requisiti dei contenitori per alimenti	pag. 27
Art. 26 – Imballaggi	pag. 27
Art. 27 – Trasporto	pag. 27

SEZIONE 7 – MENU' E DIETE SPECIALI

Art. 28 – Menù	pag. 28
Art. 29 – Variazioni di menù	pag. 28
Art. 30 – Diete speciali	pag. 29

SEZIONE 8 – PIANO DI AUTOCONTROLLO E VIGILANZA

Art. 31 – Disposizioni igienico sanitarie di riferimento	pag. 32
Art. 32 – Piano di autocontrollo	pag. 32
Art. 33 – Conservazione campione pasto test	pag. 33
Art. 34 – Vigilanza, controlli, verifiche	pag. 34

SEZIONE 9 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI E DISINFESTAZIONI

Art. 35 – Gestione dei rifiuti	pag. 36
Art. 36 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione	pag. 37

SEZIONE 10 – PROGETTUALITA' A FAVORE DEGLI ALUNNI E DELLA COLLETTIVITA' E SERVIZI AGGIUNTIVI EVENTUALI

Art. 37 – Programma di educazione alimentare e informazione all'utenza	pag. 37
Art. 38 – Prevenzione eccedenze alimentari	pag. 38
Art. 39 – Servizi aggiuntivi di refezione scol. o per l'infanzia e prestazioni agg.	pag. 39

SEZIONE 11 – CONTROLLI DI QUALITA' E MONITORAGGI

Art. 40 – Standard di qualità del servizio, monitoraggio e valutazione - verifica della soddisfazione dell'utenza	pag. 40
Art. 41 – Comitato mensa	pag. 40

SEZIONE 12 – PERSONALE

Art. 42 – Personale in servizio. Caratteristiche e requisiti	pag. 41
Art. 43 – Formazione del personale	pag. 44

Art. 44 – Regole di comportamento	pag. 45
Art. 45 – Vestiario e cartellino	pag. 46
Art. 46 – Comportamenti non conformi	pag. 47
Art. 47 – Igiene del personale	pag. 47
Art. 48 – Clausola soc.di prioritario assorb.di personale del preced. appaltatore	pag. 47

SEZIONE 13 – SICUREZZA

Art. 49 – Adempimenti relativi alla sicurezza	pag. 48
-----------------------------------------------	---------

SEZIONE 14 – DISPOSIZIONI NORMATIVE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 50 – Avvio dell'esecuzione del contratto	pag. 50
Art. 51 – Conflitto d'interesse	pag. 50
Art. 52 – Prezzi e aggiornamento	pag. 51
Art. 53 – Divieto di cessione del contratto, cessione del credito e subappalto	pag. 51
Art. 54 – Divieto di modifiche introdotte dall'operatore economico	pag. 52
Art. 55 – Varianti introdotte dal committente	pag. 52
Art. 56 – Modalità di fatturazione e pagamenti	pag. 52
Art. 57 – Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 53
Art. 58 – Garanzia definitiva	pag. 53
Art. 59 – Responsabilità e polizza assicurativa	pag. 54
Art. 60 – Sanzioni e penalità	pag. 55
Art. 61 – Inadempimento e risoluzione del contratto	pag. 58
Art. 62 – Recesso	pag. 59
Art. 63 – Stipulazione del contratto	pag. 60
Art. 64 – Riserve, controversie e foro competente	pag. 60
Art. 65 – Trattamento dei dati personali	pag. 60
Art. 66 – Disposizioni finali	pag. 61

ALLEGATI

1. **Allegato 1** – Scaffale delle derrate alimentari
2. **Allegato 2** – Specifiche tecniche relative alla conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione pasto
3. **Allegato 3** – Menù invernale e estivo
4. **Allegato 4** – DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza)
5. **Allegato 5** – Elenco delle attrezzature, elettrodomestici, arredi presenti nel refettorio della Scuola Primaria Alda Costa di proprietà della Ditta affidataria uscente
6. **Allegato 6** – Elenco personale Ditta Uscente

SEZIONE 1 – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Vigarano Mainarda, avente sede in Via Municipio, 1 – 44049 VIGARANO MAINARDA – P.I. 00289820383 - intende affidare il Servizio di Gestione della Refezione Scolastica ad un operatore economico, ai sensi del D.LGS 36/2023.

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura del Servizio di Ristorazione Scolastica destinato agli alunni e alunne e al personale avente diritto al pasto, ai sensi di legge, della Scuola Primaria, mediante fornitura di pasti veicolati, prodotti in un Centro di Produzione Pasti nella disponibilità del soggetto affidatario e mediante cottura espressa della pasta presso la Zona Cucina nel plesso scolastico.

Il Servizio di gestione della Refezione Scolastica, prevede:

- l'acquisizione e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu nel rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, degli indirizzi contenuti nelle Linee Strategiche Regionali per la Ristorazione Scolastica in Emilia-Romagna e delle *“Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo”* (DGR n. 1452/2023) previste dalla Regione Emilia-Romagna e dalla Azienda USL di Ferrara, nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;
- il coordinamento generale e l'organizzazione complessiva nelle sue molteplici fasi, quali: preparazione dei pasti presso il Centro di Produzione Pasti nella disponibilità dell'operatore, con attenzione alle diete speciali; confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti la mattina stessa del consumo, cottura della pasta espressa in loco, attività di sporzionamento dei pasti, sanificazione e riassetto dei locali adibiti a refettorio e dei locali adibiti alla preparazione, lavaggio delle stoviglie, delle attrezzature e strumentazioni utilizzate.

Il servizio richiesto rientra tra gli interventi volti a facilitare l'accesso e la frequenza alle attività scolastiche, ai sensi della L.R. 26/2001.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato Tecnico sono ispirate:

- alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile di cui al D. Lgs. 36/2023;
- ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e Fornitura Derrate alimentari);
- ai criteri e requisiti delle Mense scolastiche biologiche di cui al DM 18 Dicembre 2017 del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

ART. 2 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

La Responsabile Unica del Progetto è la Dott.ssa Silvia Mastrangelo, EQ - Specialista in attività amministrative, Titolare di Posizione Organizzativa e Responsabile del Settore V – Cultura, Istruzione, Politiche giovanili, Sport, Gemellaggi del Comune di Vigarano Mainarda.

ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO

I servizi oggetto dell'appalto dovranno essere forniti negli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029, indicativamente dal 01.09.2026 e fino al 31.08.2029.

Al termine del periodo, il Comune si riserva la facoltà di esercitare il diritto di opzione ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D. Lgs. 36/2023 di prorogare il contratto con esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto, o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per il Comune, per un ulteriore periodo di 36 mesi.

Qualora il Comune intenda avvalersi dell'opzione di cui sopra è tenuta a darne comunicazione per iscritto alla controparte, almeno tre mesi prima della scadenza del contratto, a mezzo PEC.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D. Lgs. 36/2023, il Comune può imporre all'operatore economico aggiudicatario l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'operatore economico non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

In ogni caso alla scadenza il servizio potrà essere soggetto a proroga tecnica, ai sensi dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. 36/2023, per il tempo strettamente necessario, nelle more dell'espletamento del procedimento di gara per l'individuazione del nuovo contraente. Nel caso di specie l'operatore economico aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

ART. 4 - PREZZO UNITARIO DELL'APPALTO E CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il prezzo unitario non dovrà superare l'importo unitario a base di gara ESCLUSA IVA, stabilito in:

– pasto **€ 5,40**

Si stima il numero dei pasti consumati in un anno indicativamente in **n. 33.532 pasti**, stimato effettuando una media del numero di pasti consumati negli ultimi due anni di servizio.

Considerata la durata contrattuale triennale e i prezzi unitari a base di gara per **n. 100.596** pasti presunti per il periodo contrattuale, Il valore dell'appalto, relativo al periodo contrattuale triennale, posto a base di gara e soggetto a ribasso è pari ad **€ 543.218,40** (cinquecentoquarantatremiladuecentodiciotto/40), IVA esclusa.

Gli oneri per l'attuazione della sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell'articolo 26, comma 3-bis, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. sono previsti in **€ 1.800,00** per il triennio contrattuale.

Pertanto l'appalto ha un valore contrattuale presunto stimato in **€ 545.018,40, di cui € 543.218,40 soggetto a ribasso in sede di gara, e € 1.800,00 di oneri di sicurezza interferenziali, non soggetti a ribasso, IVA esclusa.**

Ai fini della determinazione della soglia di cui all'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, il valore stimato globale del servizio triennale, comprensivo dell'opzione di proroga contrattuale per ulteriori tre annualità, dell'eventuale proroga tecnica e del quinto d'obbligo, è presunto in complessivi € 1.376.153,28 IVA esclusa, oltre a oneri di sicurezza interferenziale pari ad € 4.560,00 per un totale di **€ 1.380.713,28 IVA esclusa**, così suddiviso:

- ✦ € 543.218,40 periodo contrattuale anni scolastici 2026-2027; 2027-2028; 2028-2029
€ 1.800,00 oneri di sicurezza interferenziale per il periodo contrattuale.
- ✦ € 543.218,40 eventuale proroga contrattuale anni scolastici 2029-2030; 2030-2031; 2031-2032
€ 1.800,00 oneri di sicurezza interferenziale per il periodo di proroga contrattuale.
- ✦ € 181.072,80 periodo di eventuale proroga tecnica anno scolastico 2032-2033;
€ 600,00 oneri di sicurezza interferenziale.
- ✦ € 108.643,68 eventuale ampliamento dei servizi del V d'obbligo in aumento;
€ 360,00 oneri di sicurezza interferenziale

Ai sensi dell'art. 41 del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che sono stati stimati in una percentuale del **45%** del valore contrattuale presunto stimato di € 545.018,40, pertanto pari a **€ 245.258,28**. Tale valore non è vincolante e dovrà essere stimato dagli offerenti con riferimento alla propria specificità aziendale e alla propria proposta gestionale.

Contratto applicabile: CCNL PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO, rinnovato in data 05/06/2024 (codice alfanumerico H05Y).

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale sopra indicato e relativi accordi territoriali, oppure un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto (vedi art. 11 D.Lgs. 36/2023 e ALLEGATO I.01) e, ai fini dell'aggiudicazione su richiesta della Stazione Appaltante, si impegna a dimostrarne l'equipollenza dei parametri previsti dall'allegato I.01 del Codice con analitica relazione comparativa.

DETERMINAZIONE DEI COSTI.

Il costo del singolo pasto è stato determinato tenendo conto dell'importo del pasto veicolato all'interno dell'Accordo Quadro per il Servizio di Ristorazione Scolastica di *Intercent-ER – Agenzia Regionale di Sviluppo dei Mercati Telematici* per quanto concerne il "Lotto 5" relativo alla Provincia di Ferrara, come aggiornato ai sensi della Determinazione Dirigenziale

DIC/2025/933 del 02.12.2025, avente ad oggetto "Adeguamento prezzi 2025 – Accordo Quadro per il Servizio di Ristorazione Scolastica 2, Lotto 5". L'importo così determinato per il pasto veicolato per Comuni da 200 a 1.000 pasti al giorno è pari ad € 5,32.

Rispetto a questo importo iniziale, si è effettuata una stima previsionale per il 2026, utilizzando analogamente a Intercent-ER, il coefficiente di rivalutazione NIC (Indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività) che applica l'inflazione annua al valore di partenza e che, in relazione ai primi due mesi dell'anno 2026, stima in € 5,40 la rivalutazione del pasto per l'anno 2026.

Per quanto concerne i costi relativi agli oneri per la sicurezza interferenziale, coinvolgendo il servizio una sola scuola, si sono stimati costi annuali relativi a: riunioni di coordinamento del personale (€ 210,00); formazione specifica interferenze (€ 120,00); coordinamento (€ 120,00); segnaletica (€ 150,00).

Il presente appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Vigarano Mainarda.

ART. 5 - PROSPETTO GENERALE: SEDE E PASTI CONSUMATI

SCUOLA	NUMERO COMPLESSIVO ALUNNE/I ISCRITTI	GIORNATE DI MENSA
Scuola Primaria A. Costa, Via Margherita Hack n. 4 44049 Vigarano Mainarda	293	Il servizio mensa si effettua n. 5 giorni a settimana Sono previsti doppi turni nelle giornate di martedì e giovedì
NUMERO PRESUNTO PASTI SU BASE ANNUA (alunni e personale docente, educativo, non docente)		33.532

La stima della fornitura annuale è stata calcolata sulla base dei pasti consumati nei due anni precedenti.

L'indicazione dei pasti è data a titolo puramente orientativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, non impegnano né comportano obblighi per l'Amministrazione Comunale; pertanto i quantitativi potranno variare in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a presentare richieste di risarcimento indennizzi.

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel Capitolato Tecnico sono suscettibili pertanto, di variazioni in aumento e/o diminuzione in conseguenza di diversi fattori, quali ad esempio: l'andamento della popolazione scolastica connessa all'evoluzione demografica; il numero dei rientri programmati dall'*Istituto Comprensivo Terre del Reno*, con riferimento all'offerta formativa; l'andamento delle frequenze al servizio scolastico integrativo di dopo-scuola.

E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione Comunale aggiungere o togliere sedi di somministrazione pasti, all'interno del territorio di competenza, rispetto a quelle indicate nel presente articolo, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, come si

prevede all'Art.39 *Servizi aggiuntivi di Refezione scolastica o per l'Infanzia e prestazioni aggiuntive.*

ART. 6 - UTENZA

- a) alunne e alunni del plesso della Scuola Primaria che, per ragioni di programmazione scolastica, devono partecipare anche alle lezioni pomeridiane;
- b) alunne e alunni iscritti al servizio integrativo di dopo-scuola;
- c) personale docente avente diritto e educatori/educatrici che effettuano il sostegno scolastico e il servizio scolastico integrativo di dopo-scuola.

Altro personale potrà essere espressamente autorizzato dalla Dirigente Scolastica e dal Comune.

ART. 7 - PERIODI DI FUNZIONAMENTO

L' anno scolastico così come stabilito annualmente dal Calendario Scolastico Regionale e dall'Autorità Scolastica competente, indicativamente ricomprende nel periodo dalla metà settembre fino alla prima settimana di giugno.

ART. 8 - COMPOSIZIONE DEL PASTO

Il pasto dovrà essere così composto:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane
- Frutta di stagione (o yogurt o dolce)
- Acqua di rete

In luogo di un primo o di un secondo può essere fornito un *piatto unico* su espressa richiesta della Direzione scolastica o del Comune.

SEZIONE 2 – ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO E ONERI DELLE PARTI.

ART. 9 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PRESTAZIONI E ONERI DEL SOGGETTO AFFIDATARIO

- Il Servizio prevede il coordinamento generale e l'organizzazione complessiva della Refezione Scolastica per la Scuola Primaria Alda Costa, nelle sue molteplici fasi, quali: acquisizione derrate alimentari, preparazione dei pasti presso il Centro di

Produzione Pasti nella disponibilità dell'operatore, preparazione delle diete speciali; confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti la mattina stessa del consumo, cottura della pasta espressa in loco, attività di sporzionamento dei pasti, sanificazione e riassetto dei locali adibiti a refettorio e dei locali adibiti alla preparazione, lavaggio delle stoviglie, attrezzature e strumentazioni utilizzate, gestione dei rifiuti, manutenzione ordinaria della strumentazione/impianti/elettrodomestici/arredi di competenza del gestore nella zona cucina, zona lavabi, refettorio.

Il soggetto affidatario del servizio dovrà provvedere a quanto sotto indicato:

- a. Le ordinazioni saranno effettuate dal personale ausiliario incaricato la mattina stessa del consumo del pasto, indicativamente entro le ore 9.00/9.30 mediante rilevazione con tablet e trasmissione online dei dati al Centro Produzione Pasti. Il Centro dovrà essere dotato strumentazione hardware e software e connessione Internet per ricevere la prenotazione dei pasti. Dette informazioni sono trasmesse presso il Centro di Produzione Pasti, tramite sistema informatico messo a disposizione dalla stazione appaltante. In caso di problemi di connessione o della strumentazione informatica, la prenotazione avverrà in modo tradizionale, con una telefonata al Centro Produzione Pasti.
- a. Preparazione dei pasti presso il Centro di Produzione Pasti nella disponibilità del soggetto affidatario;
- b. Confezionamento e Trasporto dal Centro di Produzione Pasti alla Scuola;
- c. Consegna dei contenitori al personale addetto alla distribuzione;
- d. Controllo dei pasti in arrivo e verifica corrispondenza con i documenti di trasporto;
- e. Aerazione dei locali della Sala per la Refezione;
- f. Allestimento di tavoli di servizio nel Refettorio ove collocare condimenti, stoviglie, tovagliato di riserva e quant'altro necessario al pasto ed allestimento di uno o più punti di distribuzione, se e quando necessario;
- g. Apparecchiatura nel Refettorio: la ditta posizionerà sui tavoli la frutta, il pane, l'acqua in caraffe, le tovagliette, il tovagliolo, le posate, il bicchiere;
- h. Distribuzione e scodellamento: il servizio è organizzato – di norma - a self-service, salvo diversa forma di distribuzione che si ritenga di adottare per un migliore svolgimento del servizio o che il gestore ritenga di proporre;
- i. Sparecchiatura e sanificazione dei tavoli del refettorio tra un turno e l'altro e a fine servizio;
- j. Lavaggio stoviglie;

- k. Riassetto e sanificazione refettorio e tavoli; riassetto e sanificazione zona sporzionamento; riassetto e sanificazione zona lavabi, zona preparazione, zona apparecchiature e strumentazioni elettrodomestiche;
- l. Ritiro dei contenitori dai refettori e loro veicolazione al Centro Produzione Pasti;
- m. Igienizzazione dei banchi con appositi prodotti prima di apparecchiare, qualora il pasto debba essere consumato nelle aule;
- n. Terminale di distribuzione: il soggetto affidatario è tenuto a dotare a proprie spese il terminale di distribuzione presso la Scuola di tutte gli impianti necessari, strutture e attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, sia per la zona dispensa (scaffalature, armadi, armadi refrigeranti, congelatori o altro), sia per lo spogliatoio del personale di servizio (armadi), sia per la cucina (cuocipasta, cappa, altro), sia per il lavaggio (lavastoviglie, lavatoio), sia per la distribuzione (carrelli, mantenitori di temperatura, altro), stoviglieria e attrezzature. Qualsiasi onere connesso all'installazione di suddetti impianti e attrezzature, sia esso di natura amministrativa o di adeguamento impiantistico oppure di sostituzione, è a carico del soggetto affidatario.
- o. Autorizzazioni e manutenzioni: il soggetto affidatario provvede a tutte le autorizzazioni e agli adeguamenti impiantistici, nonché alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti suoi propri installati presso la sede scolastica, o già presenti nella zona cucina – zona preparazione, sia se richiesti con il presente Capitolato Tecnico, sia se introdotti per scelte produttive/organizzative a beneficio del servizio su proposta del soggetto affidatario.
- p. Utilizzo acqua di rete: Il soggetto affidatario provvede all'introduzione e manutenzione di filtri depurativi per l'acqua di rete, se saranno ritenuti necessari, nonché ai successivi regolari controlli dei filtri; provvede all'installazione e manutenzione di un erogatore di acqua di rete nel Refettorio.
- q. Utilizzo di caraffe: le caraffe saranno svuotate e lavate giornalmente. Tra un turno e l'altro le caraffe devono essere svuotate e riempite di nuovo.
- r. Installazione a proprie spese di cuocipasta.
- s. Allestimento dei locali di ricezione, della zona cottura pasta e zona distribuzione/consumazione del pasto, necessari al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, prima dell'avvio di ogni anno scolastico.
- t. Gestione di una corretta raccolta differenziata dei rifiuti secondo le modalità individuate dal Comune e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta;
- u. Attuazione di uno schema organizzativo idoneo al servizio richiesto con un numero di addetti adeguato che dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale ed invariato con quello presentato in sede di offerta, salvo la necessità di adeguare il

numero di addetti, in caso di aumento dei turni, aumento sostanziale degli iscritti o altra necessità non prevedibile.

- v. Corresponsione canone sistema informatizzato.
- w. Interventi di disinfestazione e derattizzazione.

ART. 10 - ONERI DEL COMUNE

L'Amministrazione rimane obbligata a provvedere:

- a) Alla consegna dei locali in perfetto stato d'uso.
- b) Alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento.
- c) Alla fornitura delle utenze dove si svolge il servizio.
- d) Ad assicurare che il personale scolastico incaricato comunichi entro le ore 9.00/9.30, secondo le modalità esplicitate all'Art. 2, punto 7 lettera a) il numero degli ammessi al servizio.
- e) L'iscrizione degli utenti al servizio e la gestione del servizio tramite sistema informatico.
- f) La trasmissione delle richieste di diete speciali.
- g) Comunicazione al soggetto affidatario del calendario di inizio e fine servizio e di eventuali sospensioni del servizio derivanti da scioperi o da altre cause impreviste.

ART. 11 - VARIAZIONI DELLA RETE SCOLASTICA E DELL'ORGANIZZAZIONE SCOLASTICA

In caso di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica in relazione all'offerta formativa, oppure ad una diversa organizzazione del servizio integrativo di dopo-scuola da parte del Comune, il numero dei pasti presunti potrà subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che il soggetto affidatario possa pretendere nulla al riguardo.

In particolare l'eventuale erogazione della fornitura dei pasti in un numero minore per qualsiasi causa e/o sopravvenuta esigenza di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, compresa la soppressione di rientri pomeridiani da parte dell'autorità scolastica o di giornate di dopo-scuola da parte del Comune, comporterà le necessarie conseguenti variazioni e riduzioni della gestione in appalto; resta inteso che il soggetto affidatario non potrà pretendere alcun risarcimento. L'Amministrazione Comunale s'impegna quindi a corrispondere il prezzo del numero dei pasti effettivamente richiesti e forniti. Il soggetto affidatario non potrà pretendere indennizzi di sorta, qualora la somministrazione risulti inferiore a quella precedentemente indicata, così come non potrà rifiutarsi di provvedere a somministrazioni in aumento alle medesime condizioni, di cui al presente Capitolato Tecnico.

Al contratto si applicherà in ogni caso l'art. 120 (Modifica dei contratti in corso di esecuzione) del D.lgs 36/2023.

ART. 12 - SCIOPERO E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi o assemblee del personale

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/1990, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni.

In caso di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del soggetto affidatario dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il soggetto affidatario è tenuto a dare congrua informazione al Comune, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, la cui composizione dovrà essere concordata con il Comune.

In mancanza di comunicazione sarà applicata la penale di cui all' Art. 60 "Sanzioni e penalità".

Interruzione temporanea del servizio

In caso di interruzione temporanea dell'attività da parte del Comune, questi dovrà darne comunicazione motivata al soggetto affidatario con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi, fatto salvo ritardi nella comunicazione da parte dell'Istituto Comprensivo, non imputabile al Comune.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e inagibilità della struttura, tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative alternative.

Analogamente, qualora il Soggetto affidatario non fosse in grado di produrre i pasti per guasti o inagibilità del Centro di Produzione, dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che il Comune vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata la penale di cui all' Art. 60 "Sanzioni e penalità".

Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi.

In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il soggetto affidatario dovrà avvalersi di altra cucina, sia propria che nella propria disponibilità, previa informazione e consenso da parte del Comune, rimanendo invariato il prezzo del pasto..

Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie (epidemie,

pandemie), disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il soggetto affidatario dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità del soggetto affidatario per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi sarà applicata la penale di cui all' Art. 60 "Sanzioni e penalità".

SEZIONE 3 – DOTAZIONI PREVISTE A GARANZIA DEL SERVIZIO

ART. 13 – DOTAZIONI: FORNITURA MATERIALI, UTENSILERIA, ATTREZZATURE, STRUMENTI ELETTRODOMESTICI

Il soggetto affidatario dovrà garantire le seguenti forniture:

- stoviglie da riutilizzare e igienizzabile (piatti in ceramica o porcellana bianca, bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, posate in acciaio inossidabile, tovaglioli di carta, tovagliette), contenitori portarifiuti idonei alla raccolta differenziata da collocare nei refettori, sacchi per rifiuti. E' a carico del gestore la fornitura e il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti; il gestore è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide, o qualora sia acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali.
- Le tovagliette e i tovaglioli/salviette in "carta-tessuto" devono essere in possesso del marchio di qualità Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali, conformi alla ISO 14024, oppure del marchio *Programme for Endorsement of forest Certification schemes (PEFC ®)* o equivalenti.
- Le tovaglie eventualmente utilizzate per l'apparecchiatura devono essere oleo e 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.
- fornitura caraffe, con coperchio, in vetro o di materiale atossico, lavabile in lavastoviglie, da riempire con acqua di rete e disporre sui tavoli.
- fornitura scaldavivande elettrici per tutti i refettori idonei al mantenimento dei pasti alle corrette temperature in numero e dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere

un incremento di tale tipologia di attrezzatura, qualora venissero rilevate problematiche nell'andamento della refezione scolastica (es. tempi di distribuzione troppo lunghi o scaldavivande troppo piccoli rispetto ai pasti serviti o rispetto al numero delle diete);

- termometri per rilevazione temperature dei cibi;
- fornitura nei plessi scolastici di tutto il materiale e attrezzature necessarie per la riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e degli arredi dei refettori e delle stoviglie mediante utilizzo di prodotti detergenti idonei. L'igienizzazione delle stoviglie e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie.
- L'impresa è tenuta ad utilizzare detergenti che rispettino i criteri ambientali minimi negli appalti pubblici, preferibilmente a marchio ECOLABEL o con equivalenti etichettature ambientali conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti. Per tutti i prodotti offerti, deve essere garantita anche la conformità al Regolamento CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21). Tutti i disinfettanti proposti devono essere registrati al Ministero della Sanità come Presidi Medico Chirurgici ai sensi del DPR 392/1998 o come Biocidi ai sensi del D.Lgs 174/2000 e riportare in etichetta i numeri di registrazione;
- ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo delle stoviglie riutilizzabili, il soggetto affidatario provvede a fornire e a mantenere in loco una scorta di materiale monouso: *piatti, bicchieri*, in materiale compostabile biodegradabile; posateria monouso flessibile e particolarmente resistente senza la formazione, in caso di rottura, di schegge o parti appuntite. Le stoviglie "a perdere", devono essere di materiale idoneo "per alimenti", BIO e COMPOSTABILI (conformi UNI EN 13432);
- appositi armadietti per gli abiti civili e da lavoro del proprio personale;
- armadi dotati di serratura per la conservazione dei prodotti e materiali di pulizia;
- supporti di appoggio e carrelli per consentire le operazioni di distribuzione dei pasti;
- contenitori refrigeranti;
- vassoi in numero sufficiente con relativa tovaglietta per il refettorio organizzato – di norma - a self-service;

- utensileria ed attrezzature necessarie all'espletamento del servizio, reintegrandole in caso di necessità;
- erogatore di acqua di rete;
- questionari da somministrare a tutta o ad un campione di utenza, riguardanti il gradimento dei pasti. La cadenza e la tipologia di questionario saranno concordati con l'Amministrazione Comunale.

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. E' a carico del soggetto affidatario la manutenzione delle attrezzature e degli arredi dalla stessa forniti in uso nella mensa.

Il soggetto affidatario nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tenere conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto.

Gli eventuali danni alle attrezzature presenti nel refettorio – genericamente inteso, compreso le zone distribuzione, zone armadiature, zone lavabi e cuocipasta - arrecati dal proprio personale, le eventuali riparazioni o sostituzioni delle strumentazioni, degli elettrodomestici e delle attrezzature presenti nell'area di preparazione e distribuzione saranno a carico del soggetto affidatario del servizio.

Il soggetto affidatario provvede a propria cura e spese agli interventi necessari per manutentare e ridurre il grado di obsolescenza degli impianti, elettrodomestici e attrezzature presenti per ripararli in caso di rottura o provvede alla loro sostituzione integrale in caso di irreparabilità oppure in caso di non conformità e pericolo per la salute degli utenti.

A titolo informativo si allega al presente capitolato l'elenco delle attrezzature utilizzate nell'appalto in corso, di proprietà della ditta attualmente in servizio.

L'affidatario potrà eventualmente accordarsi con l'Operatore Uscente per acquistare dette attrezzature.

In caso di acquisto di attrezzature in sostituzione o a completamento di quanto ceduto, queste dovranno rispondere alla normativa dettata dai *Criteri Ambientali Minimi* vigenti per la ristorazione collettiva.

Il soggetto affidatario ha il compito di mantenere la completa efficienza degli impianti, elettrodomestici, attrezzature, arredi, stoviglie esistenti ed il perfetto stato d'uso.

ART . 14 - INSTALLAZIONE CUOCIPASTA E ONERI CONNESSI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a quanto sotto indicato:

- Installazione a proprie spese di cuocipasta e cottura espressa in loco della pasta, al fine di valorizzare le qualità organolettiche e le temperature del primo piatto.

Il soggetto affidatario si impegna ad installare apposito cuocipasta, di dimensioni adeguate al numero di utenti, a provvedere a tutti gli oneri connessi con

l'installazione del cuocipasta e per il suo funzionamento, a richiedere le autorizzazioni necessarie.

Il soggetto affidatario si impegna a porre in servizio personale idoneo per la cottura del primo piatto.

Tutti gli oneri connessi al presente articolo sono a carico del soggetto affidatario.

ART. 15 – SISTEMA INFORMATIZZATO E ONERI CONNESSI

Il Comune si avvale di un sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze e la gestione del servizio. Il soggetto affidatario è tenuto a dotarsi della strumentazione hardware e software come indicato all'Art. 19.

Il soggetto affidatario è tenuto a corrispondere la somma di Euro 3.901,40 (oltre IVA 22%), quale canone annuo per la manutenzione e assistenza del software per la gestione refezione, del quale l'Ufficio Istruzione comunale manterrà la gestione diretta.

Nel corso del periodo contrattuale, il canone potrà subire adeguamenti, in relazione al costo di detto servizio.

SEZIONE 4 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE E SICUREZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 16 - REQUISITI GENERALI DELLE DERRATE ALIMENTARI E DELLE FORNITURE

Il soggetto affidatario deve fornire generi alimentari di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritte nelle tabelle allegate al presente Capitolato Tecnico e potranno variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico sulla base di eventuali modifiche / aggiornamenti apportati dagli organismi competenti in materia.

Le materie prime alimentari sono a carico del soggetto affidatario, il quale utilizzerà generi alimentari di elevata qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle *“Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo”* (DGR n. 1452/2023), al fine di garantire l'uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'operatore ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione.

Il soggetto affidatario libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle derrate e delle trasformazioni alimentari.

In particolare, il soggetto affidatario nelle varie fasi del servizio dovrà scrupolosamente rispettare i “*Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U.n.90 del 04/04/2020.

Le confezioni e le etichettature dei prodotti devono essere conformi alla normativa vigente, per ogni classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L’impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili, a richiesta, al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia. L’impresa deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un’attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune, se richieste, le schede tecniche dei prodotti stessi. L’impresa deve attenersi a precisi *standard* qualitativi e merceologici e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono garantire l’assenza di organismi geneticamente modificati.

Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento evidenza oggettiva delle caratteristiche e requisiti sopra riportati.

ART. 17 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE, PERCENTUALI MINIME E SPECIFICHE TECNICHE

Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei pasti devono rispettare quanto previsto dai “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (CAM) in sintesi:

- **Frutta, ortaggi, legumi e cereali** (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta): devono essere biologici per almeno il 50% e di stagione secondo il calendario di stagionalità, a maturazione adeguata.

La frutta esotica (es. ananas, banane) deve essere biologica o provenire dal commercio equo e solidale.

Non è ammesso l’impiego di ortofrutta di quarta gamma e quinta gamma.

I prodotti devono essere stagionali nel rispetto del “calendario della stagionalità”, emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*” o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A del Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- **Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere 100% biologiche;

- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del “*Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia*” o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative “Benessere animale in allevamento”, “Alimentazione priva di additivi antibiotici” - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o “Prodotto di montagna”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento” (Certificazione CReNBA) e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

- **Carne avicola (pollo, tacchino):** biologica per almeno il 20% in peso; il restante 80% deve essere reso, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante “*Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame*” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “*allevamento senza antibiotici*”, allevamento “*rurale in libertà*” (*free range*) o “*rurali all'aperto*”. Le informazioni “*senza antibiotici*”, “*rurale in libertà*” o “*rurale all'aperto*” devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal soggetto affidatario.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodi e crostacei):** prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli *stock* classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>), per l'elenco delle specie ammesse si rinvia a quanto specificato alla lettera C), par. a), punto 1 dei CAM. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati e in particolare, il “pesce azzurro” (solo fresco) ad es., le alici (*Engraulis encrasicolus*), la Sardina (*Sardina pilchardus*), la Sarda (*Sarda*), il cefalo (*Mugil cephalus*). Il pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, se somministrato,

almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nei paesi dell'Unione Europea.

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né pre-fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal soggetto affidatario.

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

- **Formaggio grattugiato** deve essere parmigiano reggiano/grana padano.

- **Latte (anche in polvere per asili nido), yogurt:** biologici;

- **Olio/ Olio extravergine di oliva:** l'olio extravergine di oliva (da usare sia per condimenti e che per cottura) deve essere per almeno il 40% biologico. Possono essere utilizzati altri oli vegetali purché in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001. L'olio di girasole può essere usato nelle frittture (nei casi eccezionali in cui potrebbero venire richieste) solo se idoneo a detto uso alimentare e se in possesso delle certificazioni sopra citate per gli oli vegetali.

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici.

- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici; nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

- **Marmellate, confetture:** biologiche.

- **Tavolette di Cioccolato:** Commercio equo e solidale.

- **Pane,** fresco di giornata, di produzione locale (ferrarese), in uno dei formati seguenti, ossia filoncino tagliato a fette o piccolo panino monoporzione o piccola rosetta monoporzione.

- **Sale** deve essere esclusivamente di tipo iodato.

- **Dado da brodo:** l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo) è vietato.

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi alle normative vigenti, fatti salvi eventuali pranzi al sacco.

Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'erogatore, per ritardo nell'installazione dello stesso o per rottura dello stesso o per mancati controlli dei filtri e della qualità dell'acqua a cura del soggetto affidatario,

o per inadempienze dello stesso, questi è tenuta a fornire acqua oligominerale naturale confezionata in bottiglie da 1L., senza ulteriori oneri a carico del Comune. Sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia anche in caso di interruzione o non potabilità dell'acqua della rete idrica locale documentata. Qualora il problema riscontrato fosse dovuto a interruzione o a rotture / problematiche nelle condotte idriche, il costo per l'acqua in bottiglia sarà sostenuto dal Comune, così come per eventuali diverse tipologie di organizzazione del servizio richieste dal Comune, che non permettano il consumo dell'acqua di rete.

È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**Allegato 1 "Scaffale delle derrate"** al presente Capitolato Tecnico.

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato I – "Scaffale delle derrate" dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione. I prodotti eventualmente non indicati nelle tabelle dovranno comunque soddisfare tutte le leggi e i regolamenti vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene degli alimenti, loro produzione e confezionamento.

ART. 18 - DERRATE DI EMERGENZA

Presso la zona refezionale posta all'interno della Scuola Primaria e dotata di dispensa e frigoriferi, il soggetto affidatario dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc... per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

SEZIONE 5 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 19 - CENTRO PRODUZIONE PASTI

Il Centro di Produzione Pasti utilizzati dal soggetto affidatario dovrà essere autorizzato, dovrà rispettare i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dalla normativa vigente in materia.

In esso si provvederà alla cottura dei pasti e al confezionamento dei medesimi; sarà provvisto di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia d'igiene.

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

La cucina centralizzata deve comprendere linea di produzione e confezionamento dedicate all'asporto di pasti per la refezione scolastica, al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e al fine di ridurre al minimo i tempi fra cottura dei cibi e la loro distribuzione e al fine di agevolare i controlli sanitari sul servizio da parte del Servizio

d'Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'AUSL. Il soggetto affidatario dovrà rendere disponibile la planimetria e la legenda attrezzature, nella quale risulti la presenza all'interno della struttura di una sezione dedicata esclusivamente al confezionamento dei pasti dedicati alla ristorazione scolastica, nonché l'attestazione rilasciata dall'A.USL competente per territorio relativa alla capacità produttiva in numero di pasti della struttura indicata e dichiarazione dell'impresa, relativa al numero di pasti attualmente in produzione.

Il soggetto affidatario deve risultare in possesso o in disponibilità mediante affitto con contratto registrato o altro titolo legittimo, di un Centro di Produzione Pasti e lo deve mantenere per tutto il periodo di vigenza del contratto. Nel caso in cui, durante il periodo contrattuale o di eventuale proroga contrattuale, al soggetto affidatario venga revocato il contratto di affitto o la sede del Centro Produzione Pasti non sia più in sua disponibilità per altre motivazioni imprevedute ed imprevedibili al momento dell'aggiudicazione, ne darà comunicazione all'Amministrazione Comunale con almeno 30 gg di preavviso e produrrà dichiarazione di impegno a procurarsi tempestivamente un centro di cottura, da comprovare, pena la revoca immediata del contratto.

La dispensa, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine e a tal fine la ditta deve attenersi a tutte le "*Specifiche tecniche relative alla conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione pasto*" di cui all'Allegato 2) del presente Capitolato Tecnico.

Al fine di garantire la qualità del servizio, il tempo di consegna dei pasti veicolati, dal Centro di Produzione Pasti alla Scuola, non dovrà essere superiore a 90 minuti, soggetti ad offerta migliorativa in sede di gara.

Il Centro di Produzione Pasti dovrà essere ubicato a una distanza non superiore a 100 Km e comunque a distanza tale da garantire la consegna dei pasti entro il tempo massimo di 90 minuti ovvero nel tempo massimo proposto in sede di offerta.

Il Centro di Produzione Pasti dovrà essere dotato di PC o altro device e connessione Internet per ricevere la prenotazione dei pasti, tramite sistema informatico messo a disposizione dalla stazione appaltante.

In caso di problemi di connessione o della strumentazione informatica, la prenotazione avverrà in modo tradizionale con una telefonata al Centro Produzione Pasti.

ART. 20 - CENTRO PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA

Il soggetto affidatario, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina nel Centro Produzione Pasti o cause tecniche di qualunque origine, imprevedibili cause di forza maggiore), s'impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti ad un Centro di Produzione Pasti alternativo di emergenza. Il Centro di Produzione Pasti di Emergenza dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche ed igieniche di legge.

ART. 21 – PRODUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dagli organismi competenti in materia.

L'applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti, devono garantire la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile e devono mirare a ottenere standard elevati di qualità sensoriale.

I pasti cotti da consumarsi caldi dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo, nella mattinata stessa della consegna, dalla cucina centralizzata del soggetto affidatario.

I pasti cotti da consumarsi freddi verranno preparati con il metodo "Cook Chill" e la refrigerazione, successiva alla cottura, dovrà avvenire mediante apposito abbattitore di temperatura.

Di seguito le operazioni da rispettare nelle preparazioni:

- Le carni tritate per hamburger, polpette, ecc., dovranno essere macinate nella stessa giornata di somministrazione e prodotte all'interno della cucina medesima.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere, in grado di portare la temperatura da surgelazione/congelazione alla temperatura di utilizzo in un tempo breve. E' vietato ricongelare le materie prime scongelate e congelare le materie prime acquistate fresche.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. É vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittture verranno realizzate nei forni a termo convezione.
 - Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate in linea con l'invaschettamento e lo stoccaggio nei contenitori isotermici.
 - Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
 - E' vietato congelare il pane.
 - E' assolutamente vietato utilizzare cibi precotti.
 - E' assolutamente vietata ogni forma di utilizzo di ".avanzi".
 - E' vietata la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposte a trattamento termico (Ordinanza RER n. 145/2009).
 - I piatti freddi devono essere preparati nella stessa giornata in cui si effettua la distribuzione.
 - Le operazioni di lavaggio, cottura, porzionatura ed invaschettamento di ciascun cibo devono essere compiute in tempi tali da consentire un ciclo continuo della lavorazione, senza tempi di stazionamento del cibo pronto, così da consentire il

riempimento dei contenitori isotermeici e quindi la veicolazione in modo consecutivo.

Condimenti nel terminale di consumo

I primi piatti, quando il sistema di cottura lo permette, devono essere conditi al momento della distribuzione, nella fase di sporzionamento.

Il formaggio, grana padano o parmigiano reggiano grattugiato, da aggiungere al primo piatto, deve essere messo a disposizione al momento dello sporzionamento.

Presso ciascun terminale di consumo devono sempre essere disponibili condimenti quali olio extra vergine di oliva, aceto e sale iodato (se e quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Il personale procede al condimento del contorno solo dopo il consumo del primo piatto. I condimenti non devono essere lasciati a disposizione dei bambini/e. Saranno gli addetti allo sporzionamento a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

ART. 22 - RICEVIMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

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

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

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

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

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

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato I - "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato tecnico, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

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

Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

La dispensa ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

ART. 23 – PASTI SOSTITUTIVI E PASTO “AL SACCO”

Ove, per cause accidentali ed impreviste, l'appaltatore non fosse in grado di fornire pasti caldi come pattuito, lo stesso è tenuto a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

Il pasto freddo al sacco deve essere fornito anche su richiesta delle scuole in occasione di eventuali gite scolastiche, deve essere consegnato negli orari e nei luoghi indicati dalla scuola e fornito alle medesime condizioni economiche. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

SEZIONE 6 - CONFEZIONAMENTO – TRASPORTO

ART. 24 - TIPOLOGIA DI CONTENITORI

I pasti dovranno essere forniti in contenitori “multiporzioni” e trasportati in contenitori termici, idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, con coperchio ermetico, secondo la normativa vigente. I pasti per diete speciali devono essere serviti in modalità “monoporzione”.

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

Sui contenitori dovranno essere riportate le porzioni contenute.

Il formaggio grattugiato dovrà essere consegnato in confezioni a perdere multiporzione all'interno dei contenitori termici nelle quantità richieste.

La frutta e le verdure devono essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

Il pane se in contenitore multiporzione, dovrà essere trasportato in contenitori muniti di coperchio. Saranno fornite le salse/condimenti per la pasta cotta in loco oppure il brodo, che saranno aggiunti al momento, prima della distribuzione.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastronorm quali pizza, frittata, sformato e pesce al forno deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

ART. 25 - REQUISITI DEI CONTENITORI PER ALIMENTI

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc.

ART. 26 – IMBALLAGGI

Per quanto riguarda gli imballaggi essi devono rispondere ai requisiti previsti dal D.lgs 152/2006 e s.m.i (parte IV "Rifiuti").

ART. 27 - TRASPORTO

Il trasporto dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

Il trasporto dei contenitori dovrà essere effettuato su mezzi idonei per il trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto previsto dal Capitolo IV allegato 2 del Regolamento CE 852/2004.

L'operatore dovrà predisporre la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare e mantenere la qualità, il gusto e la rispondenza igienica, fattori di cui è responsabile.

Per tutta la durata del trasporto deve essere garantito il rispetto della temperatura di conservazione a norma di legge.

La consegna dei pasti avverrà presso il Refettorio della scuola.

La consegna deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto, che dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare

dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili. I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere a ridotto impatto ambientale.

Gli automezzi devono essere in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento per la regolare circolazione stradale e tutte le spese per la conduzione e la tenuta del mezzo sono a carico del soggetto affidatario.

SEZIONE 7 – MENU' E DIETE SPECIALI

ART. 28 – MENÙ

Nell'ambito delle indicazioni fornite nell'Allegato 3 – “Menù invernale e estivo”, il soggetto affidatario e il Comune concorderanno schemi di menù elaborati dalla dietista dell'impresa, approvati preventivamente dal Comune e dal competente servizio dell'ASL, articolato su cinque (5) settimane e di carattere stagionale: menù autunno/inverno (dalla prima settimana di ottobre all'ultima settimana di marzo) e il menù primavera/estate (dalla prima settimana di aprile all'ultima di settembre).

I Menù saranno revisionati annualmente o su richiesta specifica del Comune.

Il soggetto affidatario cura la presentazione al Comune e l'affissione presso ogni refettorio del menù definitivo e delle variazioni, previa vidimazione del competente servizio dell'ASL.

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali nella composizione dei pasti si dovrà prevedere:

- la conformità ai livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini ed adulti, raccomandati, seguendo le indicazioni delle “*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*” (sancite dal Decreto interministeriale, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 269 del 11 novembre 2021) e delle “*Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e degli strumenti per la sua valutazione e controllo*” (DGR n. 1452/2023),

ART. 29 - VARIAZIONI DI MENÙ

I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione del Comune, in via temporanea e straordinaria, in caso di improvviso guasto ad un impianto che non consenta una preparazione prevista, interruzioni temporanee per sciopero, incidenti, interruzioni di energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione, ritardo nella consegna dei prodotti o irreperibilità dei prodotti.

Il Comune potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù (ricette) previa documentata verifica della scarsa appetibilità e scarso gradimento delle preparazioni da parte dei consumatori finali dei pasti e nel rispetto dei principi esposti nell'Allegato 3) – “Menù invernale e estivo” al presente Capitolato Tecnico. In tal caso, il gestore dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

Il Comune potrà, annualmente, apportare variazioni ai menù, senza variazioni del prezzo pattuito. In caso di particolari esigenze/problemi riscontrati ed evidenziati al Comune dal Comitato Mensa, il Comune potrà richiedere variazioni sul menù anche in corso d'anno, previa richiesta di autorizzazione agli organi competenti dell'ASL da parte del soggetto affidatario.

In occasione di particolari festività saranno forniti, in aggiunta al menù del giorno, anche dolci legati alla ricorrenza. Inoltre, durante il periodo di Quaresima il menù del *Mercoledì delle Ceneri* e del *venerdì* deve prevedere la presenza di pesce o di uova o formaggio. Devono essere inoltre previste giornate a tema, con menù particolari. (ad es. etnici). Se richiesto, in occasione di gite scolastiche il pasto potrà essere sostituito da pranzo al sacco, composto da 2 panini imbottiti, un frutto, un dolce da forno, un pacchetto di cracker, un succo di frutta in brik, una bottiglietta d'acqua, bicchiere e tovagliolo monouso. Saranno previsti specifici adeguamenti per le diete.

Il soggetto affidatario sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 30 - DIETE SPECIALI

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare;**
- **Diete per motivi etico - religiosi o culturali / dieta vegetariana;**
- **Dieta leggera detta “in bianco” per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato.

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Tali diete dovranno seguire, per quanto possibile, i menù giornalieri e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte.

I menù alternativi devono comunque essere autorizzati dal competente servizio dell'ASL.

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dall'Amministrazione Comunale, la quale si riserva la possibilità di verificare con il soggetto affidatario se sussistano le condizioni che ne consentano la produzione.

1. Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare.

Le diete speciali per motivi di salute dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi. Le diete devono essere necessariamente accompagnate da certificato medico. Le richieste devono essere rinnovate all'inizio di ogni anno scolastico, unitamente ai relativi certificati medici, fatti salvo i casi di patologie permanenti che risultino dal certificato medico, per le quali non è necessario il rinnovo annuale.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Il soggetto affidatario dovrà prevedere il menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete e assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte.

I menù alternativi devono comunque essere autorizzati dal competente servizio dell'ASL. Dovrà essere garantita la riservatezza dei dati riguardanti la salute dei bambini e degli adulti nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs 101/2018 ("Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 679/2016 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati").

Per le diverse diete speciali, il soggetto affidatario dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, sempre facendo riferimento agli alimenti elencati nell'Allegato 1 - "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato Tecnico.

Per allergie e/o patologie il soggetto affidatario dovrà porre la massima attenzione ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione.

In particolare:

- La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato o quanto meno in una zona ben identificata e separata, utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili. Il locale dedicato o la zona separata della cucina deputata alla preparazione delle diete speciali deve, comunque, essere di dimensioni congrue rispetto al numero dei pasti da preparare, al numero delle diverse tipologie di diete speciali gestite ed al numero degli operatori impiegati nelle fasi di preparazione.
- Gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- Prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- mantenere sempre visibili le prescrizioni;
- Il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente e, in particolare a quanto disposto in materia dai Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva vigenti (CAM);

- Tali contenitori monoporzione devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso, ai livelli termici previsti dalla normativa vigente.
- Ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del/dei fruitore/i della dieta.
- Verificare il numero di contenitori ricevuti rispetto al numero di diete ordinate.
- Il personale addetto allo sporzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini che devono seguire un particolare regime dietetico. Il personale addetto alla distribuzione controllerà la tipologia di dieta e il nominativo sul contenitore-dieta su cui è posta l'etichetta. Il personale docente aiuta nell'identificazione del destinatario della dieta.
- La dieta va servita al bambino ancora chiusa. L'apertura del contenitore dovrà avvenire solo davanti al bambino.
- In caso di dubbi sulla composizione del pasto o in caso di mancanza della dieta dovrà essere chiamata la cucina.
- L'operatore mantiene nella dispensa presso la Sala Refezione della scuola dei pasti alternativi per diete speciali, per sopperire a situazioni di carattere emergenziale.
- L'elenco dei bambini soggetti a diete speciali e il tipo di dieta a loro destinato dovrà essere noto a tutti gli operatori presenti per la distribuzione, salvaguardando il rispetto della privacy.

2. **Diete di tipo etico – religioso e culturale / dieta vegetariana o simile**

Qualora si differenzi dal menù base, solamente per una pietanza (primo o secondo piatto), quest'ultima pietanza deve essere consegnata in monoporzione e recare apposita etichetta di identificazione. Le diete per motivi etici e religiosi possono essere confezionate anche in multiporzione (ad es. no carne maiale, no carne manzo). Viene richiesta dal genitore su apposito modulo; non occorre certificato medico.

Dieta vegetariana o simile Si colloca nell'ambito delle scelte di tipo etico o culturale. Qualora si differenzi dal menù base, deve essere confezionata in monoporzione, con apposita etichetta identificativa. Viene richiesta dal genitore su apposito modulo; non occorre certificato medico.

3. **Diete in bianco**

Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

Le **diete in bianco** o "leggere" dovranno essere richieste entro l'orario di prenotazione dei pasti, da parte dei genitori alla scuola, senza formale istanza del Comune. Tale tipologia di dieta non necessita di prescrizione medica. Si indica in 2 giorni, per non più di 2 volte al mese, la durata di questa tipologia di dieta, come previsto dalla DGR 1452/2023 relativa alle Linee Guida della Regione Emilia-Romagna. Tempi superiori e un ricorso ripetuto a questa dieta

potrebbero indicare uno stato di salute che merita una valutazione da parte del pediatra/medico curante.

Al fine di favorire la ripresa della funzionalità intestinale, la dieta deve garantire un basso apporto di fibre, di lattosio, di uovo, essere povera di grassi animali, con condimenti a crudo a base di olio extravergine d'oliva. Tale pasto potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze, come indicato nelle tabelle dietetiche di cui alle Linee Guida per l'elaborazione e valutazione dei dietetici e dei menu nella Ristorazione Scolastica dell'Azienda USL di Ferrara

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali sarà aggiornato costantemente a cura dell'Ufficio Istruzione Comunale ed deve essere conservato dal soggetto affidatario presso il refettorio e presso il proprio centro cottura.

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Ufficio Istruzione Comunale, inviando la richiesta insieme al Certificato Medico convenzionato con l'Azienda USL.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione del dietista che potrà essere consultato anche dai genitori degli alunni interessati.

La Ristorazione Scolastica promuove a tutt'oggi la scelta di un'alimentazione equilibrata e completa, in linea con le indicazioni regionali e nazionali e con i L.A.R.N. "Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti e Energia per la popolazione italiana" elaborati dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (Rev. V del 17.06.2024).

Di norma e salvo disponibilità del soggetto gestore del servizio, si attueranno diete di esclusione, ossia di eliminazione di alimenti che possono essere sostituiti con alimenti presenti nel normale approvvigionamento.

SEZIONE 8 - PIANO DI AUTOCONTROLLO E VIGILANZA

ART. 31 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE DI RIFERIMENTO

Per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Regolamento CE n. 852 del 29 aprile 2004 *"Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Igiene dei prodotti alimentari"* e al Regolamento UE n. 382/2021, alla normativa nazionale e regionale vigente in materia, nonché a quanto previsto dal presente Capitolato.

ART. 32 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il piano di autocontrollo, secondo i principi HACCP, adottato dal soggetto affidatario in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 e s.m.i., deve essere predisposto e rispettato in tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, cottura della pasta nei locali adiacenti il refettorio, condimento, sporzionamento/somministrazione agli utenti nei refettori, pulizia tavoli e ambienti.

Il soggetto affidatario deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali vengano svolte solo dopo che gli utenti hanno lasciato detti locali.

Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda Sanitaria locale.

Il soggetto affidatario dovrà fornire al Comune, all'inizio dell'appalto e comunque non oltre 15 gg, il Piano di Autocontrollo HACCP, adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché le procedure di rintracciabilità, adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002. Ogni successiva variazione deve anch'essa essere consegnata.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il soggetto affidatario dovrà provvedere alle modifiche del piano, su indicazione formale dell'AUSL, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità, senza possibilità di rivalsa nei confronti del Comune.

Devono pertanto essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il soggetto affidatario deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati. I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'impresa si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

Il soggetto affidatario è tenuto a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati. E' fatto obbligo di fornire con immediatezza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Il soggetto affidatario deve conservare presso il Centro di Produzione Pasti in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.

ART. 33 - CONSERVAZIONE CAMPIONE PASTO TEST

Al fine di consentire indagini analitiche, l'operatore deve effettuare la conservazione del campione del pasto che deve rientrare in quelle procedure atte a garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva, di una sospetta tossinfezione alimentare, nonché rappresentare un importante punto di verifica del processo produttivo.

Il campione conservato deve essere rappresentativo del pasto completo del giorno a cura del responsabile del Centro Produzione Pasti. A tale scopo, nel rispetto delle normative vigenti, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non, avendo cura di rispettare almeno quanto segue:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 100-150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto a temperatura inferiore o uguale a -18°C refrigerato a circa +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori chiusi ed adeguatamente identificati ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

Il soggetto affidatario è tenuto a consegnare, su richiesta del committente, i succitati campioni in qualsiasi momento.

ART. 34 - VIGILANZA, CONTROLLI, VERIFICHE

1. la vigilanza sui servizi compete al Comune e all'Azienda U.S.L. per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno, per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia d'igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce, nonché potrà essere richiesto un riscontro della qualità degli ordini, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e delle modalità di gestione, l'igiene dei locali.
2. È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Tecnico, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'impresa stessa.
3. Il personale incaricato dal Comune effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.
4. Durante i controlli, incaricati del Comune potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.
5. Il Comune potrà anche richiedere al soggetto affidatario l'effettuazione di analisi su prodotti alimentari e pasti forniti.

6. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del soggetto affidatario. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
7. Nel caso in cui, dai suddetti controlli, emergano situazioni che contrastano con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'operatore è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto del Comune a richiedere il risarcimento di eventuali danni procurati.
8. Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'operatore è tenuto al rimborso delle spese sostenute dal Comune per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel Capitolato Tecnico, determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.
9. In particolare il Comune svolge controlli e verifiche specifiche a cadenza periodica, anche avvalendosi di figure esterne all'ente e di apposite Commissioni Mensa, come segue:
 - sulla rispondenza della conformità delle derrate alimentari allo *Scaffale della Derrate*;
 - sulla rispondenza del rispetto del menù, degli orari di consegna dei pasti, del consumo dei pasti, dei quantitativi somministrati, del rispetto delle diete speciali;
 - sul quantitativo di pasti non consumati;
 - sull'effettuazione delle prestazioni e sull'esecuzione degli obblighi e adempimenti contrattuali;
 - su eventuali azioni o comportamenti dell'operatore o di suoi associati/dipendenti/collaboratori comportanti profili problematici per la gestione del servizio;
 - in ordine alla tenuta degli arredi e attrezzature e agli obblighi di manutenzione;
 - in ordine alla pulizia degli ambienti;
 - in ordine alla soddisfazione ed al gradimento del servizio, anche mediante l'eventuale rilevazioni ed interviste specifiche.
 - in ordine alla funzionalità complessiva del Centro di Produzione Pasti.
10. Il soggetto affidatario adotta misure idonee a consentire al Comune la verifica della somministrazione degli alimenti - e le relative percentuali - richieste per ciascuna delle tipologie delle derrate alimentari e dello "*Scaffale delle Derrate*", nonché la verifica della somministrazione dei prodotti eventualmente offerti in sede di gara denominati "Prodotti a KM 0 e a filiera corta" e "Prodotti da agricoltura sociale".

11. Il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando i tempi entro i quali l'operatore dovrà uniformarsi alle prescrizioni.
L'operatore sarà tenuto a fornire la documentazione richiesta e a giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi mossi.
12. L'Amministrazione Comunale ha facoltà di richiedere, in qualsiasi momento della durata del contratto, evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione di quanto richiesto al presente articolo ed il rispetto dei requisiti minimi richiesti nell'organizzazione del servizio, come da Capitolato Tecnico.
13. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

SEZIONE 9 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI E DISINFESTAZIONI

ART. 35 - GESTIONE DEI RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Il soggetto affidatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dal Comune, modalità che potranno variare nel corso del periodo contrattuale. Il gestore s'impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata, nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica, promosso e sostenuto dal Comune. E' a carico del soggetto affidatario qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti: sacchetti, sacchi, contenitori interni, pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio.

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchi utilizzati per la raccolta differenziata e convogliati negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata. Tutti i contenitori dovranno essere mantenuti in buone condizioni igieniche. Nessun contenitore di rifiuti solidi (sacchi, scatoloni o altro) deve essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dagli edifici scolastici, ma deve essere conferito direttamente negli appositi cassonetti, collocati nelle immediate vicinanze della scuola.

Per quanto riguarda gli imballaggi essi devono rispondere ai requisiti previsti dal D.lgs 152/2006 e s.m.i (parte IV "Rifiuti").

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di refezione scolastica, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del soggetto affidatario.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 36 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Il soggetto affidatario deve effettuare presso la zona magazzino, zona cucina/cuocipasta, zona lavabi e zona refettorio, nonché bagno attiguo, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio, tenendo conto di effettuare interventi straordinari in relazione alla verifica presenza di roditori e/o insetti.

Tutti gli interventi ordinari e straordinari nei locali sopra descritti, a contrastare la presenza di infestanti e ratti sono a cura e a spese del soggetto affidatario.

SEZIONE 10 – PROGETTUALITA' A FAVORE DEGLI ALUNNI E DELLA COLLETTIVITA' E SERVIZI AGGIUNTIVI EVENTUALI

ART. 37 - PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E INFORMAZIONE ALL'UTENZA

Il soggetto affidatario s'impegna ad effettuare annualmente interventi di educazione alimentare ai bambini, insegnanti e famiglie, da concordare con il Comune e la Dirigenza Scolastica, con l'obiettivo di considerare il Servizio di Refezione Scolastica, non solo come semplice soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, ma come un importante e continuo momento di educazione e di promozione alla salute.

All'inizio di ogni anno scolastico il soggetto affidatario, procederà a redigere un programma di interventi di educazione alimentare, impostando percorsi didattici che rendano i bambini protagonisti, tenendo conto delle diverse fasce di età a cui sono indirizzati.

Tali progetti dovranno essere finalizzati principalmente:

- allo sviluppo della cultura dell'alimentazione
- alla corretta educazione alimentare e all'acquisizione di corrette abitudini;
- alla consapevolezza nei genitori dell'importanza di una sana alimentazione;

- alla scoperta e valorizzazione dei prodotti tradizionali e tipici locali;
- all'educazione di bambini, insegnanti, genitori ad un consumo sano e sostenibile;
- alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti e approccio alla sostenibilità ambientale del servizio;
- allo studio delle abitudini alimentari degli altri paesi.

Il soggetto affidatario deve realizzare un Piano di Informazione agli Utenti al fine di garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- a. Alimentazione, salute e ambiente;
- b. Provenienza territoriale degli alimenti;
- c. Stagionalità degli alimenti;
- d. Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il soggetto affidatario è tenuto a rendere disponibili i propri dietisti ed il responsabile del Centro Produzione Pasti per incontri periodici con il Comitato Mensa, con i genitori degli utenti di refezione scolastica, con il Comune ed il SIAN (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) allo scopo di verificare il buon andamento del servizio, apportare eventuali correzioni e fornire informazioni sui principi nutrizionali.

ART. 38 - PREVENZIONE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari gli ordinativi delle derrate e la preparazione dei pasti devono avvenire somministrando i giusti quantitativi in modo da garantire le grammature adeguate, pur considerando un numero adeguato di porzioni aggiuntive a seconda del numero di pasti preparati per far fronte ad eventuali emergenze.

Le eccedenze devono essere monitorate e devono essere analizzate le

motivazioni alla base dell' eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti;
- collaborare ai progetti eventualmente attivati con i bambini per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze, il soggetto affidatario deve condividere con il Comune un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, attuare misure per prevenire gli sprechi e assicurare misure per il riutilizzo delle eccedenze alimentari, come segue:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile.

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

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione e valutazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto che sarà inviato 2 volte l'anno, a fine quadrimestre, al direttore dell'esecuzione del contratto, con l'indicazione delle strategie da porre in atto per porre rimedio alle criticità rilevate.

ART. 39 - SERVIZI AGGIUNTIVI DI REFEZIONE SCOLASTICA O PER L'INFANZIA E PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

E' facoltà insindacabile del Comune aggiungere o togliere sedi di somministrazione pasti, nell'ambito del territorio comunale di competenza, qualora dovessero sopravvenire esigenze di refezione scolastica in altri plessi o per altri servizi scolastici integrativi, rispetto a quella indicata nel presente Capitolato Tecnico, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

E' facoltà del Comune richiedere il Servizio di Refezione qualora venissero attivati Centri estivi presso la sede scolastica di cui al presente Capitolato Tecnico o presso altre sedi e in periodi estivi, ai medesimi patti e condizioni del presente Capitolato.

E' facoltà del Comune richiedere il Servizio di Refezione per progetti di scambi scolastici e scambi internazionali con i Comuni Gemelli e amici, o per altri progetti didattici, culturali, ludico-ricreativi per i quali dovesse occorrere tale servizio.

Qualora per uscite scolastiche dovessero rendersi necessari dei Cestini a sostituzione del pasto, il gestore provvederà a fornirli.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere il servizio con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguardano la temperatura) per particolari situazioni.

I pasti e i cestini di cui al presente articolo verranno forniti alle medesime condizioni e al medesimo costo dei pasti.

Il Comune in casi particolari di emergenza (ad esempio terremoto o calamità naturali) si riserva di richiedere la fornitura di pasti in sostituzione o in aggiunta anche per categorie diverse dalla popolazione scolastica e per esigenze diverse da quelle qui individuate.

Il soggetto affidatario si impegna a fornire le quantità effettivamente richieste per le forniture di cui sopra, al medesimo prezzo unitario di aggiudicazione.

Al contratto si applicherà in ogni caso l'Art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

SEZIONE 11 – CONTROLLI DI QUALITA' E MONITORAGGI

ART. 40 - STANDARD DI QUALITA' DEL SERVIZIO, MONITORAGGIO E VALUTAZIONE - VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

Gli *standard* di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato Tecnico e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, nelle Linee Strategiche Regionali per la Ristorazione Scolastica in Emilia-Romagna e Linee Guida per l'elaborazione e valutazione dei dietetici e dei menu nella Ristorazione Scolastica previsti dalla Regione Emilia-Romagna e dalla Azienda USL di Ferrara, e quelli dei CAM - Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'Azione per la Sostenibilità Ambientale dei Consumi della Pubblica Amministrazione. Tali *standard* sono da considerarsi minimi. Essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Vigarano Mainarda.

Nella fase di attuazione della gestione del servizio, sulla base di quanto appositamente previsto nel presente Capitolato Tecnico, agli utenti del servizio, ai loro familiari ed alle Istituzioni Scolastiche, all'Azienda USL, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, devono essere riconosciuti strumenti di partecipazione anche sulla base del vigente Regolamento del Servizio adottato dal Comune.

Allo scopo di promuovere l'accessibilità ai servizi e una costante attività di promozione e di valutazione della qualità, il Comune, anche di concerto con le Istituzioni Scolastiche, effettua attività di monitoraggio (mediante apposite griglie di osservazione e/o questionari, e/o moduli di raccolta dati e informazioni) sull'adeguatezza del servizio.

Il soggetto affidatario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine dovrà essere effettuata dal Responsabile dell'impresa attraverso:

- sopralluoghi ordinari nel plesso scolastico;
- sopralluoghi straordinari qualora vengano segnalati problemi;
- questionario somministrato, a campione, per accertare la qualità e l'appetibilità del pasto da parte degli alunni e dei docenti.

Il questionario dovrà essere concordato con il Comune.

Almeno due volte l'anno, a fine quadrimestre, il responsabile dell'impresa produrrà una relazione riportante i risultati delle rilevazioni effettuate tramite i questionari e gli eventuali correttivi apportati o che intende apportare al servizio, finalizzati al miglioramento dello stesso.

ART. 41 – COMITATO MENSA

L'Amministrazione Comunale, con Deliberazione di Giunta Comunale, ha regolamentato il ruolo del Comitato Mensa.

Il Comitato ha competenze prettamente consultive e di collaborazione con il Comune, per svolgere un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze, esercitare un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, svolgere un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio e favorire la collaborazione fra genitori ed insegnanti per una corretta educazione alimentare.

Il Comitato Mensa può effettuare visite e controlli presso il refettorio della scuola, previa autorizzazione del Dirigente Scolastico e dell'Ufficio Scuola del Comune. Le visite sono finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio. I componenti del Comitato e gli incaricati dell'Ufficio Scuola del Comune potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi. I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale del gestore.

Nessun rilievo dovrà essere mosso al personale presente presso il refettorio.

Al termine del consumo del pasto, i componenti del Comitato Mensa potranno compilare una scheda di valutazione predisposta dall'Amministrazione Comunale, sulla quale porre in evidenza eventuali criticità riscontrate.

Il Comitato Mensa potrà formulare proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione scolastica e formulare proposte specifiche sul menù.

La ditta aggiudicataria è tenuta a rendere disponibili i propri dietisti ed il responsabile del Centro produzione pasti per incontri periodici con il Comitato mensa, quando richiesti.

Se richiesto dal Comitato Genitori, previa intesa con il soggetto affidatario, potrà essere concesso l'accesso degli organismi di partecipazione alle cucine e ai locali di servizio.

SEZIONE 12 - PERSONALE

ART. 42 - Personale in servizio. Caratteristiche e requisiti

Per tutte le attività di gestione dei servizi oggetto del Capitolato Tecnico il soggetto affidatario si avvarrà di proprio personale qualificato e adeguatamente formato; il soggetto affidatario è responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, delle condizioni d'idoneità sanitaria del proprio personale.

I servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico saranno svolti direttamente dal soggetto affidatario con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il numero del personale addetto al servizio dovrà garantire la costante e perfetta esecuzione dei servizi, per tutta la durata contrattuale.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del soggetto affidatario, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/ responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con il Comune con reperibilità almeno negli orari dei servizi;
- la responsabilità/ gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;

- il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte del Comune;
- la corretta esecuzione del processo di produzione dei pasti presso il Centro di Produzione Pasti in termini di supervisione di tutte le attività di cucina, di supervisione sulle derrate utilizzate, in termini di rispetto delle grammature, degli ingredienti previsti per le singole preparazioni, della presenza/ assenza di allergeni, di supervisione nella preparazione delle diete special, nonché funzioni quali ricevimento delle merci, la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti.
- Presso la scuola dove si svolge il servizio deve garantire il personale per tutti i servizi accessori quali ricevimento dei pasti, apparecchiatura, sparcchiatura, sporzionamento, disinfezione, pulizia, manutenzioni ecc....

Il soggetto affidatario dovrà garantire la costante presenza di un Responsabile del servizio, con comprovata esperienza pluriennale maturata nel settore della ristorazione collettiva e titolo di studio adeguato.

La responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Dietista: qualora non sia previsto all'interno del proprio organico, la ditta aggiudicataria si dovrà avvalere della consulenza regolare di un dietista.

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

Il soggetto affidatario dovrà garantire che il proprio personale operante nei centri refezionali e nelle cucine delle Amministrazioni contraenti impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Il personale addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, tenendo conto delle condizioni dell'organizzazione del servizio, in modo tale da garantire i minori tempi d'attesa possibile.

Il soggetto affidatario si impegna a mantenere per il periodo contrattuale, come requisito minimo, salvo accordi diversi che intercorrano con il Comune, l'organico dichiarato in fase di offerta: numero, orario e mansioni.

E' facoltà del Comune richiedere che venga posto in servizio personale aggiuntivo per la distribuzione dei pasti e lo sporzionamento, qualora si verifichi che il numero degli addetti posto in servizio si riveli non sufficientemente adeguato e ciò provochi ritardi e disservizi.

All'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il soggetto affidatario fornirà al Comune l'elenco nominativo del personale impiegato nei centri refezionari presso la Scuola Primaria, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale e il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..).

Il soggetto affidatario deve garantire la continuità e l'efficienza del servizio, provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente al massimo entro un giorno lavorativo.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà inoltre costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio. E' opportuno, pertanto, che il soggetto affidatario mantenga continuità nel corso dell'anno scolastico nell'individuazione del personale addetto, salvo cause di forza maggiore.

L'inserimento di eventuali nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa.

Il personale dovrà essere assunto con regolare contratto. Il soggetto affidatario ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione a favore del personale dipendente delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro di categoria, nonché l'iscrizione del personale stesso agli enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il soggetto affidatario è altresì obbligato all'osservanza in particolare della Legge 9.12.1977, n. 903 e 10.4.91, n.125 norme in materia di parità uomo-donna sul lavoro.

Qualora venisse comunicata al Comune la violazione della suddetta normativa, l'Amministrazione si riserva l'adozione dei provvedimenti previsti dall'art.4 comma 9, della Legge 10.4.91, n.125.

Il soggetto affidatario si impegna a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39 del 04 marzo 2014, emanato in attuazione della direttiva 2011/93/UE contro la pedofilia.

Il soggetto affidatario è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali riguardanti le maestranze addette ai lavori relative alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale impiegato o per attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta

ed il personale dipendente e sollevato di ogni responsabilità per eventuali inadempienze del soggetto affidatario nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro il soggetto affidatario dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., delle procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, nonché di quelle antinfortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione appaltante.

ART. 43 - Formazione del personale

Il personale dell'Impresa addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e somministrazione di alimenti deve essere in possesso di adeguata formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare, in conformità alla normativa vigente.

Ai sensi della Legge regionale Emilia-Romagna n. 9 del 25 luglio 2005, che ha abrogato la L.R. n. 11/2003, non è più previsto il sistema regionale di formazione sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria, né l'obbligo di accreditamento dei corsi da parte del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Resta fermo che, in base al Regolamento (CE) n. 852/2004 (Pacchetto Igiene) e al Regolamento (UE) 2021/382, la responsabilità della sicurezza alimentare è in capo all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), il quale è tenuto a garantire che tutto il personale sia adeguatamente formato, istruito e aggiornato in relazione alle mansioni svolte.

A tal fine, il Soggetto affidatario dovrà:

- Garantire formazione adeguata e continua a tutto il personale impiegato nel servizio, commisurata ai rischi connessi alle specifiche attività svolte;
- Definire autonomamente contenuti, modalità e durata della formazione, sulla base della propria analisi dei rischi e del piano di autocontrollo HACCP;
- Assicurare la formazione iniziale prima dell'impiego del personale nel servizio, o comunque entro un termine massimo di 30 giorni dall'avvio dell'attività;
- Prevedere aggiornamenti periodici, con frequenza coerente con l'evoluzione dei rischi, delle procedure e della normativa applicabile;
- Garantire la formazione anche al personale temporaneo o in sostituzione, prima dell'inserimento operativo;
- Includere nei percorsi formativi almeno i seguenti contenuti minimi:
 - principi di igiene degli alimenti;
 - procedure di autocontrollo (HACCP);
 - prevenzione delle contaminazioni;
 - corretta gestione delle temperature e della conservazione degli alimenti;
 - igiene del personale e degli ambienti;
 - gestione degli allergeni;
 - rintracciabilità e sicurezza alimentare;

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, la formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N. 9/2025 (come modificata dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N.14/2018 e s.m.i.) e dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 3642 del 16/03/2018 – “*Approvazione delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine*” (o norme equivalenti nel caso di personale formato in regioni diverse dalla regione Emilia-Romagna).

Ulteriori corsi di formazione possono riguardare i seguenti argomenti:

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- 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 mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio, compresi i lavoratori neoassunti, dovranno prevedere incontri specifici stabiliti dalla normativa vigente.

Il soggetto affidatario dovrà:

- Predisporre piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio;
- Documentare tutte le attività formative, mantenendo registri aggiornati (contenuti, date, docenti, partecipanti) e attestazioni individuali;
- Rendere disponibile la documentazione alla Stazione Appaltante in caso di controlli o verifiche.

ART. 44 - Regole di comportamento

I dipendenti dell'impresa a cui è affidato il servizio, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dal Comune, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il soggetto affidatario dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo

- stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - non prenda ordini da estranei al servizio;
 - mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
 - rispetti il Codice di Comportamento adottato dal Comune;
 - sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano;
 - tenga un comportamento educato e irreprensibile nei confronti degli utenti e di tutti i soggetti appartenenti al loro ambito sociale abituale (alunni, genitori degli alunni, insegnanti e altro personale della scuola, ecc.);
 - si astenga dall'uso di linguaggio volgare e da esternazioni di carattere discriminatorio che prendano a riferimento il credo religioso, la nazionalità, la provenienza geografica l'orientamento sessuale, lo stato di salute, lo stile di vita, ecc. del bambino e della famiglia;
 - eviti comportamenti lesivi della dignità degli utenti o assimilabili a maltrattamento o a coercizione psicologica o ad altro comportamento perseguibile, anche a norma del Codice Penale.

Il soggetto affidatario deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, che, indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze, Allegato 2.

Il soggetto affidatario sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato Tecnico.

ART. 45 – Vestiario e cartellino

Il soggetto affidatario, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, vestiario adeguato, oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il soggetto affidatario dovrà fornire altresì vestiario adeguato per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate.

Il personale indosserà anche un cartellino identificativo, ai sensi della Legge 123/2007, art. 6.

ART. 46 - Comportamenti non conformi

Il Comune, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del soggetto affidatario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale operante presso il centro refezionale ritenuto non idoneo al servizio per seri e

comprovati motivi. In tale caso il soggetto affidatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

ART. 47 - Igiene del personale

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

ART. 48 - Clausola Sociale di prioritario assorbimento di personale del precedente appaltatore

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, il soggetto affidatario subentrante, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, è tenuta, in funzione delle proprie possibilità organizzative, ad assorbire prioritariamente i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, come previsto dall'Art. 57 del D.lgs. 36/2023, garantendo le stesse tutele del CCNL previsto dal Capitolato.

A tal fine si riporta in allegato 6 al presente Capitolato il prospetto del personale impiegato nell'attuale appalto in scadenza desunto sulla base di quanto dichiarato dall'operatore uscente.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma del soggetto affidatario e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali.

Il Comune sarà estraneo dalla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

Inoltre, come previsto dall'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023, l'appaltatore è tenuto ad assicurare una quota delle assunzioni che verranno effettuate necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, pari almeno al 30 per cento all'occupazione giovanile e pari almeno al 30 per cento all'occupazione femminile, secondo quanto indicato nelle Linee guida adottate con Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento per le pari opportunità del 20 giugno 2023 - Linee guida volte a favorire le pari opportunità generazionali e di genere, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità nei contratti riservati (GU n.173 del 26-7-2023).

Ai fini dell'applicazione della suddetta disposizione, la stazione appaltante e l'aggiudicatario faranno riferimento:

1. in ordine alla platea di lavoratori da considerare per il calcolo della percentuale al numero complessivo di nuove assunzioni da impiegare lungo l'arco temporale di esecuzione del contratto;
2. le assunzioni da destinare a occupazione giovanile e femminile si identificano con il perfezionamento di contratti di lavoro subordinato disciplinati dal decreto legislativo 15

giugno 2015, n. 81, e dai contratti collettivi sottoscritti dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative a livello nazionale;

3. il calcolo delle quote percentuali di assunzione andrà effettuato come previsto dal DM 20/06/2023.

Gli operatori economici con più di 50 dipendenti, ai sensi dell'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023, allegano alla domanda di partecipazione una copia dell'ultimo rapporto periodico sulla situazione del personale maschile e femminile (ex art. 46 del D.Lgs. 198 del 2006) con attestazione della sua conformità a quello già trasmesso entro i termini previsti alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità, ovvero, in caso di inosservanza dei termini, con attestazione della sua avvenuta trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e ai consiglieri regionali di parità.

Ai sensi dell'art. 1, comma 2 dell'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023, l'aggiudicatario che occupa un **numero di dipendenti pari o superiore a 15** dovrà consegnare alla Stazione Appaltante, entro sei mesi dalla stipula del contratto:

- a) una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta.
- b) la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. Detta relazione dovrà essere trasmessa anche alle relative rappresentanze sindacali aziendali.

L'inadempimento degli obblighi previsti ai precedenti commi comporta l'applicazione delle penali di cui all' Art. 60 "Sanzioni e penalità".

La violazione dell'obbligo di cui al comma 2 dell'art. 1 dell'Allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023 determina, altresì, l'impossibilità per l'operatore economico di partecipare, in forma singola ovvero in raggruppamento temporaneo, per un periodo di dodici mesi a ulteriori procedure di affidamento.

SEZIONE 13 - SICUREZZA

ART. 49 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Il soggetto affidatario è tenuto all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.lgs n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che il soggetto affidatario è tenuto al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.lgs n. 81/2008.

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

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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

In ogni caso il soggetto affidatario dovrà sempre mettere a disposizione del Comune la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza e informarla in caso di sostituzione.

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

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

Il soggetto affidatario dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, realizzata ai sensi della vigente normativa.

Il soggetto affidatario dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro, ai sensi degli artt 36 e 37 del D.lgs n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. Il soggetto affidatario è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antifortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza del lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale del soggetto affidatario dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza ed alle norme comportamentali della struttura, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Il soggetto affidatario con anticipo dall'inizio dell'attività, è tenuta a metter in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nel "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti", allegato al presente Capitolato, come previsto dal D.Lgs n. 81/2008 e successive modificazioni e alla Legge 123/2008.

L'Ente ha provveduto a redigere il DUVRI – Documento Unico di Valutazione dei Rischi, allegato al presente Capitolato. Il soggetto affidatario dovrà, prima dell'inizio del servizio, sottoscrivere il DUVRI e, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria

attività, potrà presentare proposte d'integrazione al DUVRI stesso. allegato in quanto parte integrante e sostanziale al presente Capitolato Tecnico, i cui costi sono stati individuati in €. 1.800,00 (Euro milleottocento/00)

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, Il soggetto affidatario dovrà provvedere ad informare e/o aggiornare il Comune in riferimento ai rischi di interferenza.

Gli oneri per la sicurezza per la riduzione delle interferenze, non soggetti a ribasso, sono riportati nel DUVRI allegato. Sono a carico del soggetto affidatario gli oneri per la sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dai lavoratori della ditta la cui valutazione è a carico del soggetto affidatario .

SEZIONE 14 – DISPOSIZIONI NORMATIVE PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 50 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale provvederà tempestivamente a comunicare alla ditta aggiudicataria, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, la data d'inizio del servizio di mensa. Il servizio potrà pertanto essere affidato e quindi svolto anche in pendenza di stipula contrattuale, sotto riserva di legge.

Il RUP può autorizzare l'esecuzione anticipata dell'intera prestazione contrattuale dopo l'intervenuta aggiudicazione dell'appalto, nel rispetto e secondo quanto previsto dall'art. 17, comma 8 e 9, del D. Lgs. 36/2023, mediante sottoscrizione di idoneo processo verbale e previa acquisizione della cauzione definitiva e polizza assicurativa.

Nell'ipotesi di esecuzione anticipata, il responsabile del progetto, in caso di mancata successiva stipula del contratto, tiene conto delle prestazioni già eventualmente erogate ai fini del rimborso delle spese all'aggiudicatario che ha eseguito le prestazioni contrattuali in via anticipata. L'operatore economico aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite del committente, per quanto di rispettiva competenza, per l'esecuzione del contratto. Qualora l'operatore economico aggiudicatario non adempia, il Comune ha la facoltà di richiedere la risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. 36/2023 l'esecuzione dei contratti aventi ad oggetto lavori, servizi o forniture è diretta dal RUP, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni.

Per la direzione e il controllo dell'esecuzione del contratto la stazione appaltante nomina, prima dell'avvio della procedura per l'affidamento, su proposta del RUP, un Direttore dell'Esecuzione, il cui nominativo verrà comunicato tempestivamente all'operatore economico aggiudicatario.

ART. 51 - CONFLITTO D'INTERESSE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 16 ter D.Lgs. 30.03.2001 n. 165 il legale rappresentante dovrà assicurare di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune di Vigarano Mainarda, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto – che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti dell'Appaltatore per conto del Comune medesimo negli ultimi tre anni di servizio.

ART. 52 - PREZZI E AGGIORNAMENTO

Il prezzo a pasto applicato in sede di aggiudicazione rimarrà invariato per il primo anno contrattuale. A partire dal secondo anno, ai sensi dell'art. 60 comma 2 lett. b) del D. Lgs. 36/2023 verrà applicata la revisione del costo del servizio, qualora intervenga una variazione del costo del servizio stesso, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento. Detta variazione opera nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata al costo del servizio.

Ai fini della determinazione della variazione di cui sopra, si utilizza l'Indice ISTAT NIC (Indice dei prezzi al consumo per l'intera collettività) – Settore Mense.

Inoltre, ai sensi dell'art. 60 comma 2-bis del Codice, a partire dal secondo anno contrattuale, si applica la revisione del prezzo del pasto applicato in sede di aggiudicazione, in base all'Indice ISTAT dei prezzi al consumo (FOI).

Il monitoraggio dell'andamento degli indici avverrà all'inizio di ogni annualità contrattuale.

ART. 53 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO E SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119 D.Lgs. 36/2023 *“i soggetti affidatari dei contratti eseguono in proprio le opere o i lavori, i servizi, e le forniture compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni del presente articolo”*. **Il concorrente, pertanto, nell'istanza di partecipazione, indica le prestazioni che intende subappaltare.** Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Non si configurano come attività affidate in subappalto l'affidamento a lavoratori autonomi di attività secondarie o sussidiarie, per le quali occorre effettuare comunicazione all'Ente Committente.

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 120, comma 1, lett. d) n. 2, D.Lgs. 36/2023, è fatto divieto all'affidatario di cedere il contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate all'Ente. Si applicano le disposizioni di cui alla L. n. 52/1991. E' fatto, altresì, divieto all'affidatario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso. L'affidatario, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti all'affidatario, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati dell'affidatario medesimo, riportando il CIG. In caso di inosservanza da parte dell'affidatario agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell'Ente al risarcimento del danno, il presente contratto si intende risolto di diritto. In caso di cessione dei crediti si applica quanto disposto al punto 4.9 della Determinazione 7 luglio 2011, n. 4 della

soppressa Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici (oggi ANAC) così come modificata dalla Determinazione n. 556 del 31 maggio 2017.

ART. 54 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'OPERATORE ECONOMICO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'operatore economico aggiudicatario, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comportano, se necessario, la rimessa in pristino, a carico dell'operatore economico aggiudicatario, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

ART. 55 - VARIANTI INTRODOTTE DAL COMMITTENTE

Il committente, oltre alle clausole di opzione riportate nel presente Capitolato, può introdurre variazioni al contratto nei casi e nei limiti dell'art. 120 del D. Lgs. 36/2023.

L'operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale, non comportanti maggiori oneri per l'operatore economico stesso che siano ritenute opportune dal committente.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni delle prestazioni, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D. Lgs. 36/2023 e fino alla concorrenza di un quinto dell'importo del contratto agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

ART. 56 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo avverrà su presentazione di regolari fatture elettroniche emesse mensilmente e in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente consegnati, come indicato nei documenti di trasporto

Le fatture dovranno essere emesse mensilmente; prima dell'emissione della fattura occorrerà trasmettere al Comune un prospetto riepilogativo, indicante il numero dei pasti erogati nel periodo.

I pagamenti sono effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura ed avverranno con mandato di pagamento, tramite la Tesoreria comunale, sul conto corrente dedicato, comunicato dal soggetto affidatario, ai sensi dell'art.3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

Dal pagamento verranno detratte eventuali penali applicate.

Il pagamento avverrà entro i termini di legge, previo accertamento della regolare esecuzione della fornitura e delle prestazioni ad essa connesse ed acquisizione di DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva), attestante la regolarità contributiva del fornitore.

Il soggetto affidatario fatturerà al Comune il prezzo aggiudicato, con le modalità ed alle condizioni indicate nel presente Capitolato Tecnico.

La fatturazione elettronica dovrà essere intestata a:

COMUNE DI VIGARANO MAINARDA

Via Municipio n. 1

Cap. 44049 VIGARANO MAINARDA (FE)

PEC istituzionale: comune.vigarano@cert.comune.vigarano.fe.it

Codice Fiscale 00289820383

Codice UNIVOCO da utilizzare per la fattura elettronica: UFTQ2E

L'operatore economico aggiudicatario dovrà riportare nella fattura il codice CIG e gli estremi della determina di impegno di riferimento.

ART. 57- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il soggetto affidatario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e del Decreto Legge 187 del 12.11.2010 "Misure urgenti in materia di sicurezza":

- i pagamenti devono avvenire esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni;
- i contraenti hanno l'obbligo di comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica;
- i contraenti hanno l'obbligo di indicare le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi: il contraente assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore, il subappaltatore od il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3, comma 8, della Legge 136/2010 ne dà immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura di Ferrara.

La violazione degli obblighi previsti dal suddetto art. 3 della Legge 136/2010 determina la risoluzione di diritto del presente contratto.

ART. 58 - GARANZIA DEFINITIVA

L'aggiudicataria è tenuta a prestare ai sensi dell'art. 117 del Codice una garanzia a titolo di cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione.

Qualora l'aggiudicazione sia fatta in favore di un'offerta inferiore all'importo a base d'asta in misura superiore al 10 per cento, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; qualora il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso eccedente la predetta misura percentuale.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria deve essere conforme alla scheda tecnica 1.2, decreto del Ministro dello sviluppo economico 16 settembre 2022, n. 193, in osservanza delle clausole di cui allo schema tipo 1.2 allegato al predetto decreto ed essere presentata in originale alla Stazione appaltante prima della formale sottoscrizione del contratto, anche limitatamente alla scheda tecnica.

La garanzia fideiussoria definitiva può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 106, co. 3, del Codice, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto **fino ad un importo massimo del 20 per cento**, cumulabile con le riduzioni di cui al primo, secondo e terzo periodo del comma 8 dell'articolo 106 del Codice, **quando l'operatore economico possieda uno o più delle certificazioni o marchi indicate nel disciplinare di gara, con riferimento alla garanzia provvisoria.**

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, il concorrente dichiara nella dichiarazione integrativa il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle certificazioni possedute qualora non già presenti nel fascicolo virtuale.

Detta garanzia sarà svincolata al termine dell'appalto se tutti gli obblighi contrattuali risulteranno regolarmente adempiuti, e comunque dopo che ogni e qualsiasi eccezione inerente e conseguente il presente appalto sia stata rimessa.

Resta salvo, per l'Amministrazione, l'esperimento di ogni azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza la cauzione può essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto.

La cauzione resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 59 - RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

Il soggetto affidatario è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione del servizio: ogni responsabilità civile e penale connessa con l'uso dell'immobile, degli impianti, delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione del servizio oggetto del presente Capitolato Tecnico è assunto totalmente dal soggetto affidatario, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio del servizio.

Il soggetto affidatario si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento da parte dell'impresa degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'impresa ed in ogni caso da questa rimborsate. Il soggetto affidatario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'impresa stessa quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o per cause connesse allo stesso, anche se eseguito da terzi.

A tale scopo il soggetto aggiudicatario si impegna a stipulare, con Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO verso Terzi e vero Prestatori di Lavoro, nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune di Vigarano Mainarda deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. La polizza dovrà contestualmente esonerare altresì la Scuola, ossia l'Istituto Comprensivo di Terre del Reno.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura di tutte le attività svolte dal soggetto affidatario, comprese le attività secondarie ed accessorie nulla eccettuato ed escluso;

il contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi per i fruitori del servizio, nonché coprire i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

Il Comune di Vigarano Mainarda è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente del soggetto affidatario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi, a tale riguardo, che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo per l'esecuzione del servizio.

Restano a carico dell'Impresa eventuali danni non coperti dalla polizza e/o eventuali franchigie e/o scoperti. L'Ente sarà in ogni caso ritenuto indenne per eventuali danni non coperti da polizza assicurativa.

All'atto del conferimento dell'incarico l'operatore economico dovrà documentare al Comune di avere contratto polizza di assicurazione, con adeguati massimali, riguardante le voci e le persone precedentemente specificati. Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo contrattuale.

La congruità dei massimali sarà valutata dalla medesima Amministrazione Comunale.

ART. 60 - SANZIONI E PENALITA'

Il soggetto affidatario, nell'esecuzione del presente appalto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi, nonché alle norme del presente Capitolato Tecnico e allegati.

In caso di inadempienze, ovvero di violazioni, comunque, di quanto previsto, ovvero di mancanze e/o disservizi rilevanti rispetto alla corretta e regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune invia formale diffida con specifica motivazione delle contestazioni ed invito ad esplicitare, entro i tempi indicati, chiare ed esaustive giustificazioni in merito e a conformarsi immediatamente alle prescrizioni indicate.

Qualora non vengano accertate le giustificazioni addotte o gli interventi adottati dal soggetto affidatario non siano ritenuti soddisfacenti, il Comune applica al soggetto affidatario delle penalità minime così definite:

1. In caso di ritardo di oltre 20 minuti nella somministrazione dei pasti, si potrà applicare una penale pari ad € 50,00; a partire dal 3° episodio nell'anno scolastico, si potrà applicare una penale di € 100,00;
2. In caso di mancata consegna dei pasti presso il refettorio sarà applicata una penale pari € 10,00 per ciascun pasto non consegnato; nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 5, la penale sarà elevata ad € 15,00 per ciascun pasto non consegnato; nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 10, nel corso del periodo di esecuzione del contratto -, la penale sarà elevata ad € 20,00 per ciascun pasto non consegnato. E' fatto salvo l'obbligo di sopperire nell'immediato con la cottura di pasta e con derrate "di riserva" presenti nel magazzino della sede scolastica.
3. Per ogni episodio in cui sia riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi a quanto riportato nell'Allegato 1 "Scaffale delle Derrate" o non avente la provenienza e le caratteristiche delle derrate indicate dal Capitolato Tecnico o offerte in sede di gara, il Comune potrà applicare una penale pari ad € 50,00. A partire dal 3° episodio, potrà essere elevata ad € 100,00.
4. Per ogni episodio in cui si sia riscontrato il cambio del Menù (compresa la modifica di una singola preparazione/ricetta) si potrà applicare una penale pari ad € 100,00 per ogni singola preparazione, se non concordata preventivamente. Dal 3° episodio, potrà essere elevata ad € 200,00.
5. Per ciascun episodio riscontrato di non conformità di un singolo pasto riferito alla dieta speciale il Comune potrà applicare una penale pari ad € 20,00 per singolo pasto non conforme; nel caso in cui la non conformità riguardi un singolo pasto in dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare la penale potrà essere elevata fino ad € 200,00 per ogni singolo pasto non conforme, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione del Comune nei confronti del soggetto affidatario in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto.
6. Per il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, il Comune potrà applicare una penale pari a € 50,00 forfettari; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte la penale, potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00 forfettari.
7. Per il mancato rispetto delle grammature, il Comune potrà applicare una penale pari a € 50,00 forfettari; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte la penale, potrà essere elevata fino all'importo di € 300,00 forfettari.
8. Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione di un pasto o nel contenitore multiporzione per gli alimenti il Comune potrà applicare una penale pari ad €

80,00 forfettari, riservandosi il Comune, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del soggetto affidatario di fornire un pasto sostitutivo. Dal 3° episodio la penale si eleva a € 100,00.

9. Mancato rispetto dell'organico previsto, per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero comunicato al Comune e mancato reintegro con personale di pari qualifica: dal 2° giorno € 50,00; dal 4° giorno la penale potrà essere elevata ad € 100,00;
10. Per la mancata presentazione del documento "elenco nominativo del personale impiegato", l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 15,00 per ciascun giorno di ritardo, a partire dal 16° giorno successivo all'inizio del servizio e fino al 30° giorno; qualora il ritardo si protragga oltre il 31° giorno la penale potrà essere elevata fino a € 30,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo.
11. Per la mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni, il Comune potrà applicare una penale di € 50,00 per ogni giorno di mancata sostituzione.
12. Nel caso si riscontri che il personale in organico, non si attenga a quanto previsto dalle normative igienico - sanitarie vigenti o non effettui i corsi di formazione relativi, oltre a quelli per la sicurezza, il Comune potrà applicare una penale di € 50,00. Se il soggetto affidatario non ottempera nell'immediato, dal 4° giorno la penale potrà essere elevata fino ad € 500,00;
13. In caso di mancata comunicazione di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del soggetto affidatario, entro un termine non inferiore a 5 giorni dal verificarsi dell'evento, il Comune potrà applicare una penale pari ad € 50,00 forfettari; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00.
14. In caso di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria a carico del soggetto affidatario, il Comune potrà applicare una penale pari ad € 50,00 per ogni giorno di ritardo nella riparazione delle attrezzature/strumentazione o per ogni giorno di mancata sostituzione e fino a € 200,00 euro al giorno in relazione alla gravità dell'inadempienza; perdurando il ritardo, il Comune potrà provvedere, previa diffida, all'esecuzione in danno.
15. Per il mancato utilizzo di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara, il Comune potrà applicare una penale pari a € 100,00 per singolo mezzo non conforme; se nel corso dell'esecuzione del contratto - a partire dal 2° anno scolastico di esecuzione dello stesso - la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 200,00 per singolo mezzo non conforme.
16. In caso di accertamento del mancato utilizzo di detersivi, stoviglie, ecc. conformi ai criteri ambientali minimi (CAM) per la ristorazione collettiva refettorio il Comune potrà applicare una penale pari ad € 40,00 per ciascun prodotto non conforme; se nel corso

dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 80,00 per singolo prodotto non conforme.

17. Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti accertate presso il Centro di Produzione Pasti, il refettorio, i mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti e, in linea generale per il mancato rispetto del piano di autocontrollo il Comune potrà applicare una penale pari a € 100,00 forfettari elevabile fino ad € 1.000,00 forfettari in relazione alla gravità della non conformità riscontrata; per mancata consegna al personale della documentazione inerente il sistema HACCP si potrà applicare una penale di € 50,00.
18. Per la mancata effettuazione dei controlli a campione o per assenza della campionatura si potrà applicare una penale di € 100,00 a forfait.

Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente Capitolato Tecnico, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto al Comune ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito, con l'applicazione di penalità da € 50,00 a € 5.000,00, in ragione della gravità, dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato, del ripetersi delle manchevolezze, della recidiva.

Inadempienze o mancanze e/o disservizi di grave entità, o reiterate, potranno costituire, motivo di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e seguenti del codice civile.

Il pagamento delle sanzioni e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano il soggetto affidatario dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

In caso di inadempimento è inoltre prevista la possibilità, per il Comune, di reperire i pasti presso altro fornitore in possesso dei necessari requisiti.

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione, a mezzo PEC, dell'inadempienza, alla quale il soggetto affidatario stesso avrà la facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della predetta contestazione.

Nel caso in cui entro il suddetto termine, non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune applicherà la penale, dandone comunicazione all'impresa.

L'ammontare delle sanzioni, degli eventuali danni e delle spese di cui al presente articolo verrà trattenuto prioritariamente sulla liquidazione delle fatture emesse.

Ai sensi dell'art. 126, comma 1 del Codice, l'ammontare complessivo delle penali non potrà comunque superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

ART. 61 - INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il soggetto affidatario è tenuto a garantire l'osservanza di quanto stabilito nel presente Capitolato.

Nel caso di inosservanza da parte del soggetto affidatario degli obblighi o condizioni di cui al comma precedente, il responsabile della esecuzione del contratto inoltrerà apposita contestazione e diffida ad adempiere, assegnando il termine di giorni 10, decorso inutilmente il quale o valutate negativamente le controdeduzioni pervenute, il Comune dichiara risolto il contratto, ai sensi dell'art. 122 del Codice.

In ogni caso il Comune può risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, previa dichiarazione espressa da comunicarsi all'operatore economico aggiudicatario a mezzo PEC, nei seguenti casi:

- grave negligenza o reiterate inottemperanze a quanto previsto dal presente capitolato e dalla vigente normativa in materia o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- utilizzazione di personale non rispondente quantitativamente e qualitativamente alle previsioni del contratto;
- mancato assolvimento degli oneri retributivi, contributivi, previdenziali, assicurativi e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia;
- mancato utilizzo degli strumenti di pagamento che consentono la piena tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente intervento, di cui all'art. 3 L. 136/2010, così come modificato dalla Legge 217/2010;
- reiterati e gravi inadempimenti imputabili all'operatore economico aggiudicatario, comprovati dall'applicazione di penali, per un totale pari ad almeno il 10% annuo del valore del contratto;
- sospensione ingiustificata della prestazione oggetto del servizio e, comunque, delle attività previste nel presente Capitolato;
- mancata osservanza delle norme sulla prevenzione della corruzione, degli obblighi di cui all'art.53, comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001, inosservanza del Codice di Comportamento del Comune di Vigarano Mainarda e del D.P.R. n. 62/2013;
- sopravvenuto fallimento o altra procedura concorsuale, che non preveda la continuità aziendale;
- perdita dei requisiti minimi previsti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune.

In caso di risoluzione il Comune procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatti salvi i danni e le spese.

ART. 62 - RECESSO

Oltre alla facoltà del Comune di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni delle prestazioni, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D. Lgs. 36/2023 fino alla concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto ad accettare in qualsiasi momento il recesso unilaterale dal contratto, secondo le modalità previste dall'art. 123 del D. Lgs. 36/2023, qualora il Comune intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione del servizio assegnato, in relazione alle modifiche normative e/o organizzative del servizio. In tal caso verrà data anche opportuna informazione alle Organizzazioni Sindacali dei lavoratori.

Il Comune, ai sensi dell'art. 1, D.L. 95/2012 (convertito in L. 135/2012) ha altresì il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o Intercent-ER ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del contratto siano migliorativi rispetto a quelli del presente contratto e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni

economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

ART. 63 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato nei termini previsti dall'art. 18 del D. Lgs. 36/2023 in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante.

Sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario tutte le spese relative al contratto, nessuna esclusa o eccettuata, ivi comprese quelle di bollo e registrazione, nonché il versamento dei diritti di segreteria e ogni altro onere fiscale presente o futuro che, per legge, non sia inderogabilmente posto a carico della stazione appaltante.

L'IVA nella misura di legge è a carico del Comune.

ART. 64 - RISERVE, CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine alla validità, efficacia, interpretazione ed esecuzione del contratto di servizio che verrà stipulato con l'operatore economico aggiudicatario ed eventuali successivi patti o comunque ad esso connessa, il foro competente sarà quello di Ferrara. E' escluso il deferimento delle controversie ad arbitri.

Qualsiasi riserva del soggetto affidatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto mediante PEC entro 10 dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata. Non saranno prese in considerazione riserve avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'affidatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

ART. 65 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) e del Codice in materia di protezione dei dati personali (D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196) come da ultimo modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101 si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della presente procedura di acquisizione di servizi, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene nel rispetto dei principi e di quanto disposto dal Regolamento europeo n. 679/2016, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, la Stazione appaltante per la procedura in oggetto, in merito all'utilizzo dei dati personali, informa che:

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è il Comune di Vigarano Mainarda, con sede in Vigarano Mainarda, Via Municipio, 1 CAP 44049 PEC comune.vigarano@cert.comune.vigarano.fe.it, tel. 0532.436426.

Il Responsabile della protezione dei dati è la Società Indo S.R.L.S.

I dati richiesti sono raccolti al fine dello svolgimento della gara e dell'aggiudicazione di che trattasi e le modalità di trattamento ineriscono alla verifica dell'idoneità alla partecipazione dei concorrenti.

I dati personali sono trattati da personale interno ed esterno autorizzato al trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei dati personali, in ottemperanza al modello organizzativo in materia dei dati personali adottato dalla Stazione appaltante.

Gli interessati al trattamento dei dati personali hanno diritto, fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

A tal fine possono rivolgersi al Titolare del trattamento e al Responsabile della protezione dei dati.

Il trattamento dei dati potrà essere effettuato sia manualmente, sia attraverso l'ausilio di mezzi elettronici. I dati possono essere comunicati a soggetti terzi, pubblici e privati, in ottemperanza a obblighi di legge o di regolamento.

I dati raccolti possono essere altresì trattati da soggetti esterni, cui la Stazione appaltante affida servizi inerenti alla finalità indicata. In tal caso i soggetti stessi sono individuati come Responsabili esterni che assicurano livelli di capacità ed affidabilità tali da garantire il rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento di dati personali, compresa la sicurezza dei dati.

I dati saranno conservati presso gli Uffici che hanno raccolto il dato stesso fino al perseguimento della finalità sopra menzionata.

Saranno successivamente trattati ai sensi della normativa vigente in materia di archiviazione e conservazione dei documenti.

ART. 66 - DISPOSIZIONI FINALI

Oltre all'osservanza delle norme specificate nel presente Capitolato, il soggetto affidatario si obbliga ad osservare le disposizioni di Legge ed i Regolamenti vigenti o che dovessero entrare in vigore, relativi ai servizi oggetto del contratto.