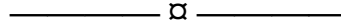




COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO
PROVINCIA DI PERUGIA



AREA SERVIZI DEMOGRAFICI E ISTRUZIONE

Piazza A. Gramsci, 06061 Castiglione del Lago (PG) PEC: comune.castiglionedellago@postacert.umbria.it

Tel. 075 96581 fax 075 9658200 P.IVA 00366960540

CAPITOLATO SPECIALE PER
L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo dal 01.09.2023 al 31.07.2027

CIG: 9799295A0B

INDICE ANALITICO

TITOLO I- CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 1 - Oggetto	pag. 06
Art. 2 – Normativa di riferimento	pag. 06
Art. 3 – Durata dell'appalto	pag. 06
Art. 4 – Valore economico dell'appalto	pag. 07
Art. 5 – Prezzo del pasto	pag. 07
Art. 6 – Le strutture servite e le quantità	pag. 08
Art. 7 – Calendario di erogazione del servizio	pag. 08
Art. 8 – Orari di erogazione del servizio	pag. 09
Art. 9 – Obbligo di sopralluogo	pag. 09
Art. 10 – Rilevazione presenze e prenotazione dei pasti	pag. 10
Art. 11 – Svolgimento del servizio e oneri a carico della Ditta Aggiudicataria	pag. 10
Art. 12 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale	pag. 11

TITOLO II- SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Art. 13 – Criteri e requisiti ambientali minimi	pag. 12
Art. 14 – Fornitura delle derrate alimentari	pag. 12
Art. 15 – Menù	pag. 12
Art. 16 – Requisiti degli alimenti	pag. 13
Art. 17 – Acqua potabile	pag. 17
Art. 18 – Approvvigionamento, ricevimento e stoccaggio	pag. 17
Art. 19 – Riutilizzo alimenti preparati	pag. 18
Art. 20 – Preparazione, cottura e confezionamento dei pasti	pag. 18
Art. 21 – Composizione dei pasti	pag. 19
Art. 22 – Quantità degli alimenti	pag. 20
Art. 23 – Tabelle dietetiche e diete speciali	pag. 20
Art. 24 – Riservatezza	pag. 21

Art. 25– Campionatura rappresentativa del pasto	pag. 21
Art. 26 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	pag. 21
Art. 27 – Prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei Moca	pag. 22
Art. 28 – Gestione dei rifiuti	pag. 22
Art. 29 – Progetti di educazione alimentare e ambientale	pag. 23
Art. 30 – Trasporto e consegna	pag. 23
Art. 31 – Allestimento refettori e somministrazione pasti	pag. 23
Art. 32 – Tovaglie e tovaglioli	pag. 24

TITOLO III – IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE DELLA CUCINA E DEI REFETTORI

Art. 33 – Igiene della produzione dei Centri cottura	pag. 24
Art. 34 – Igiene dei refettori	pag. 24
Art. 35 – Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	pag. 25
Art. 36 – Igiene del personale	pag. 25

TITOLO IV – PERSONALE

Art. 37 – Organico	pag. 26
Art. 38 – Professionalità del personale	pag. 26
Art. 39 – Referenti del servizio	pag. 26
Art. 40 – Formazione e aggiornamento	pag. 27
Art. 41 – Variazioni e sostituzioni del personale	pag. 28
Art. 42 – Scioperi e chiusure per cause di forza maggiore	pag. 28

TITOLO V – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 43 – Sicurezza del personale	pag. 28
Art. 44 – Sicurezza Alimentare	pag. 29
Art. 45 – Ulteriori protocolli di sicurezza	pag. 29

TITOLO VI- FLUSSI INFORMATIVE E VERIFICHE

Art. 46 – Sito informativo	pag. 29
----------------------------	---------

Art. 47 – Informazione sui menù	pag. 29
Art. 48 – Comunicazione sulla sostenibilità ambientale e sulle corrette abitudini alimentari	pag. 29
Art. 49 – Verifiche sugli alimenti	pag. 29
Art. 50 – Verifiche sulle eccedenze alimentari	pag. 30
Art. 51 – Verifiche per la prevenzione dei rifiuti ed altri requisiti dei Moca	pag. 30
Art. 52 – Verifiche su tovaglie e tovaglioli	pag. 30
Art. 53 – Verifiche su pulizia e lavaggio	pag. 30
Art. 54 – Verifiche sulla formazione	pag. 30
Art. 55 – Commissione mensa	pag. 31
Art. 56 – Ulteriori verifiche a cura dell'Amministrazione Comunale	pag. 31
Art. 57 – Soddisfazione dell'utenza	pag. 31
Art. 58 – Verifiche sulla realizzazione dei progetti	pag. 31
Art. 59 – Verifiche di conformità	pag. 31
Art. 60 – Penali	pag. 32

TITOLO VII- OBBLIGHI CONTRATTUALI

Art. 61 – Rispetto delle normative sul lavoro	pag. 33
Art. 62 – Applicazioni contrattuali	pag. 33
Art. 63– Cauzione provvisoria e definitiva	pag. 34
Art. 64 – Responsabilità della D.A. per il comportamento degli addetti ai servizi	pag. 34
Art. 65 – Tipologia delle Responsabilità della Ditta Aggiudicatrice	pag. 34
Art. 66 – Assicurazioni	pag. 35
Art. 67 – Tracciabilità dei flussi finanziari	pag. 35
Art. 68 – Trattamento dei dati personali e prevenzione della corruzione	pag. 35
Art. 69 – Vincoli derivanti dall'aggiudicazione	pag. 36
Art. 70 – Rinuncia all'aggiudicazione	pag. 36
Art. 71 – Costanza di requisiti e condizioni	pag. 36

Art. 72 – Fatturazione e pagamenti pag. 36

Art. 73 – Domicilio pag. 37

TITOLO VIII - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 74 – Contratto e spese di registrazione pag. 37

Art. 75 – Subappalto pag. 37

Art. 76 – Divieto di cessione del contratto pag. 37

Art. 77 – Risoluzione del contratto pag. 37

Art. 78 – Recesso pag. 38

Art. 79 – Clausola compromissoria e contenzioso pag. 38

Art. 80 – Clausola sociale pag. 39

Art. 81 – Norme finali e rinvio pag. 39

ALLEGATI:

Allegato 1: Elenco attrezzature in dotazione ai Centri di cottura

Allegato 2: Elenco personale gestore uscente

Allegato 3: Elenco personale sub-appaltatore

TITOLO I – CONDIZIONI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto, ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli asili nido comunali, le scuole statali dell'infanzia e le scuole statali primarie del Comune di Castiglione del Lago.

L'affidamento si vuole caratterizzare non solo come mera organizzazione di servizi o di beni ma come un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. A tal proposito anche l'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerata un elemento concreto della qualità della ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio.

Con questo appalto, l'Amministrazione Comunale (d'ora in poi A.C.) intende erogare il servizio di Ristorazione scolastica di qualità migliore possibile, sia dal punto di vista dello svolgimento delle operazioni di produzione che di somministrazione dei pasti, ponendo particolare attenzione alle caratteristiche delle derrate alimentari, il tutto tenendo in dovuta considerazione le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali, il menù approvato dalla competente Azienda Sanitaria ed i Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione scolastica (C.A.M.), adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10/03/2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentare" e successivi aggiornamenti.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi a tutti gli effetti pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di Ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica.

ART. 2 – NORMATIVE DI RIFERIMENTO

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

-Deliberazione della Giunta Regionale – Regione Umbria – n. 59 del 07.02.2014 "Approvazione Linee guida per la ristorazione scolastica" -

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- dal D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50;
- dal presente Capitolato speciale d'appalto, ed i suoi allegati
- dal disciplinare di gara e relativi allegati;
- dal bando di gara;
- da tutti gli altri allegati che sono parte integrante della presente procedura;
- dalle norme del Codice Civile per tutto quanto non previsto dalla documentazione di gara.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha la durata di quattro anni scolastici, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, con inizio dal 1° settembre 2023 e termine finale al 31 luglio 2027.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni antecedenti la scadenza, di richiedere alla ditta appaltatrice una proroga temporanea del contratto, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure del nuovo affidamento.

La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali e agli stessi prezzi previsti in sede di gara, salvo l'adeguamento prezzi previsto dall'art. 40 del presente capitolato. La ditta è

obbligata ad accettare la proroga.

ART. 4 – VALORE ECONOMICO DELL'APPALTO

Il valore presunto del contratto per l'intero periodo di durata è stimato in euro 2.504.320,00 (euro duemilionicinquecentoquattromilatrecentoventi/00), Iva esclusa, di cui € 1.076.857,00 per costi della manodopera, prendendo a riferimento il numero dei pasti prodotti nell'a.s. 2021/2022 che sono stati n. 120.400 - suddivisi come da tabella riportata all'art. 6 – calcolato su un prezzo unitario a pasto posto a base di gara di **Euro 5,20 a pasto**, esclusa IVA. I COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI A RISCHI INTERFERENZIALI SONO PARI A ZERO

Il prezzo unitario delle “diete speciali” si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato dei pasti normalmente prodotti.

Il prezzo offerto è comprensivo degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio, con lo stesso menù degli alunni/studenti.

Al prezzo unitario a pasto andrà applicato il ribasso percentuale offerto dall'appaltatore per la determinazione del prezzo contrattuale.

Verranno pagati soltanto i pasti effettivamente richiesti e forniti senza garanzia di un numero minimo.

La ditta affidataria (d'ora in poi D.A.) dovrà mantenere la fornitura il prezzo/pasto indicato nell'offerta anche per quantità minori o maggiori, fino al limite del 20% senza pretesa di alcun sovrapprezzo o risarcimento forfettario, da calcolarsi su base annuale e prendendo a riferimento l'anno scolastico. In caso di superamento della percentuale sia in aumento che in diminuzione si effettuerà trattativa con la ditta.

Il Comune si riserva, nel corso della durata dell'appalto, la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti da fornire, nonché di poter procedere all'accorpamento, variazione, aumento o diminuzione del numero delle mense terminali (e quindi del numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o per cause di forza maggiore.

Nel caso si verifichi nel corso della durata dell'appalto un aumento del numero dei pasti da fornire da parte dell'appaltatore, esso è obbligato ad assoggettarsi fino alla concorrenza di un quinto, alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite il prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore. Parimenti l'appaltatore si impegna ad accettare variazioni in diminuzione del numero dei pasti da fornire fino alla concorrenza del “quinto d'obbligo”, senza che ad esso sia dovuto alcun indennizzo e/o rimborso.

Il corrispettivo da erogarsi alla ditta aggiudicataria è sottoposto a revisione a partire dalla seconda annualità di contratto in base a quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il costo del servizio sarà aggiornato annualmente secondo la variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati, al 30 giugno di ogni anno rispetto al 30 giugno dell'anno precedente qualora tale variazione superi il 20% del dato iniziale, con efficacia a partire dal mese di settembre 2024.

A tal fine la Ditta aggiudicataria, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, dovrà richiedere al Comune l'eventuale adeguamento dei prezzi per l'anno scolastico decorrente dal successivo mese di settembre, che si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento, sarà confermato l'ultimo prezzo fissato.

ART. 5 - PREZZO DEL PASTO

Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. alla D.A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese di trasporto per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione, la somministrazione dei pasti, la pulizia e il riordino dei locali, adibiti

a refettorio, lo smaltimento dei rifiuti e dei residui vari ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato speciale d'appalto, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ART. 6 – LE STRUTTURE SERVITE E LE QUANTITA’.

Le strutture scolastiche destinatarie dei pasti, con i relativi indirizzi, sono citate all’interno della seguente tabella che riporta, a titolo indicativo, il numero dei pasti consumati nel corso dell’anno scolastico 2021/2022:

STRUTTURE	INDIRIZZI	N. PASTI totali
Asilo Nido Loc. Colonna	Via Piemonte snc, Sanfatucchio	7.410
Asilo Nido Castiglione del Lago	Via F.lli Rosselli, Cast.del Lago	4.834
Scuola di Infanzia di Castiglione del Lago	Via Carducci - Cast.del Lago	19.387
Scuola di Infanzia di Macchie - Panicarola	Piazza Santa Maria, 20 Macchie	5.054
Scuola di Infanzia di Piana	Via della Libertà, n. 18 Piana	4.783
Scuola di infanzia di Sanfatucchio	Poggio del Sole, n. 23 Sanfatucchio	5.084
Scuola di Infanzia di Vaiano	Via degli Eroi snc, Vaiano	2.308
Scuola di Infanzia di Pozzuolo Umbro	Viale Milano n.66 Pozzuolo	2.980
Scuola Primaria di Castiglione del Lago	Via Carducci - Cast.del Lago	35.146
Scuola Primaria di Pozzuolo Umbro	Viale Milano n.66 Pozzuolo	3.244
Scuola Primaria di Colonna	Via Piemonte snc, Sanfatucchio	28.563

- Scuola Primaria
Media pasti giornaliera 371
- Scuola Infanzia
Media pasti giornaliera n. 198
- Asili Nido
Media pasti giornalieri n. 61

I dati sopra riportati hanno valore puramente indicativo, in funzione della formulazione dell’offerta, e non vincolano in alcun modo il Comune appaltante. Il numero dei pasti è da intendersi meramente indicativo, poiché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell’utenza interessata. L’impresa appaltatrice non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti.

Si esplicita che sono possibili modificazioni anche rilevanti negli orari di funzionamento delle scuole e nel fabbisogno del servizio mensa. Pertanto, le eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro nella localizzazione dei vari plessi scolastici e nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte all’interno di questo articolo e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l’offerta economica della ditta appaltatrice.

Nel corso dell’esecuzione del contratto, l’A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell’importo contrattuale, senza che l’assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta come disposto dall’art. 106 comma 12) del D.Lgs. 50/2016. L’A.C. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la D.A. senza che l’assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

ART. 7 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di fornitura di pasti deve essere garantito secondo il seguente calendario:

- Asili nido comunali: dal 1° settembre al 31 luglio, dal lunedì al venerdì, nel rispetto delle festività

previste dal calendario scolastico della Regione Umbria, fatte salve eventuali aperture straordinarie decise dal Comune di Castiglione del Lago;

- Scuole di infanzia: di norma dalla metà del mese di settembre al 30 giugno di ogni anno scolastico, dal lunedì al venerdì, nel rispetto delle festività previste dal calendario scolastico della Regione Umbria e dall'autonomia della Direzione Didattica;

- Scuole primarie: di norma dalla metà del mese di settembre al 9/10 giugno di ogni anno scolastico, dal lunedì al venerdì, nel rispetto delle festività previste dal calendario scolastico della Regione Umbria e dall'autonomia della Direzione Didattica.

Ai fini di garantire e rispettare quanto sopra indicato ed intesa con l'istituzione scolastica, il servizio potrà subire variazioni e/o modifiche che l'A.C. provvederà tempestivamente a comunicare alla D.A.

Laddove, in esito a normativa nazionale, regionale o locale sopravvenuta, connessa a situazione di emergenza, la D.A. di intesa con l'A.C. e l'istituzione scolastica, apporterà le dovute variazioni e/o modifiche al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio.

ART. 8 - ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Nelle seguenti scuole i pasti vengono erogati in due turni secondo i seguenti orari:

- **SCUOLA PRIMARIA DI COLONNETTA**
 - 1° turno ore 12:00
 - 2° turno ore 13:00
- **SCUOLA PRIMARIA DI CASTIGLIONE DEL LAGO**
 - 1° turno ore 12:00
 - 2° turno ore 13:00
- **SCUOLA INFANZIA DI CASTIGLIONE DEL LAGO**
 - 1° turno ore 11:45
 - 2° turno ore 12:45
- Nelle altre SCUOLE DI INFANZIA i pasti vengono erogati in un unico turno ai seguenti orari:
 - Infanzia Piana: ore 12:15
 - Infanzia Macchie/Panigarola: ore 12:30
 - Infanzia Sanfatucchio: ore 13:00
 - Infanzia Pozzuolo: ore 12:30
 - Infanzia Vaiano: ore 12:30
- Negli ASILI NIDO i pasti vengono erogati in un unico turno alle ore 11:45.
- Nella SCUOLA PRIMARIA DI POZZUOLO i pasti vengono erogati soltanto nei giorni di martedì e giovedì in un unico turno alle ore 13:00

ART. 9 - OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Prima della formulazione dell'offerta, ai sensi e per gli effetti di cui al combinato disposto dagli articoli 8, comma 1, lettera b, del Decreto Legge n. 76/2020, convertito in Legge n. 120/2020 e articolo 79, comma 2, del Decreto Legislativo n.50/2016 è obbligo dell'impresa che intende concorrere per l'affidamento del servizio, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previa richiesta alla A.C., al fine di prendere visione dei locali, arredi e attrezzature destinati a refettorio.

Tale sopralluogo si ritiene indispensabile affinché l'impresa che intende concorrere possa prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari dei vari plessi scolastici che sono dislocati su tutto il territorio comunale e che a loro volta presentano caratteristiche strutturali diverse fra loro, tali da poter influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo a

quanto posto a carico della D.A. dal presente Capitolato speciale di appalto.

Per le modalità di richiesta di sopralluogo si rimanda a quanto disposto nel disciplinare di gara.

ART. 10 - RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

La rilevazione giornaliera delle presenze a mensa avviene mediante procedura informatica basata sull'integrazione del sistema gestionale utilizzato dalla Direzione Didattica (ClasseViva di Spaggiari) per la registrazione della presenza degli alunni a scuola/mensa e da quello impiegato dal Comune (Simeal di ICCS Informatica) per l'amministrazione dei servizi scolastici.

I dati vengono trasmessi via WEB Services a Simeal che li processa e li invia nel formato e nel canale previsto. La procedura viene eseguita tre volte (ore 9:15, ore 10:15, ore 11:15) al fine di garantire la completezza dei dati.

I Centri Cottura rilevano i suddetti dati mediante l'accesso ad un portale nel quale è possibile impostare ricerche filtrate e rappresentazioni personalizzate.

ART.11 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La D.A. dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali.

Nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra L'A.C. ed il personale della D.A.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente Capitolato speciale d'Appalto e si dovrà svolgere secondo le seguenti modalità ed obblighi.

Adempimenti normativi preliminari:

a) Provvedere alla notifica sanitaria per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;

b) Predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere uno o più procedure basate sul sistema H.A.C.C.P. (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004), e il manuale di rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. Ce 178/2002;

c) Predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta.

Sono a carico della D.A. tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

La D.A. è tenuta ad effettuare le seguenti operazioni:

a) La differenziazione e lo sgombero dei rifiuti preliminarmente all'erogazione del servizio e durante l'esecuzione dello stesso, pulizia e sanificazione generale di tutti i locali, arredi e attrezzature, destinati all'esecuzione del servizio, siano esse strutture di produzione che di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, compresa la fornitura di tutti prodotti necessari;

b) apparecchiatura, sparecchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio e/o aule) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio. Qualora poi il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro la D.A. dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno essere eseguite al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni;

c) pulizia e sanificazione dei centri di cottura;

d) durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere. Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie e attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti e dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali. I

detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative a ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio;

e) fornitura, trasporto, controllo, immagazzinamento e conservazione delle derrate alimentari secondo quanto disposto dalle normative nazionali e regionali in materia e successive modifiche;

f) preparazione dei pasti nei centri cottura;

g) fornitura ed il trasporto dei pasti presso i refettori dei vari plessi scolastici del territorio comunale;

h) preparazione di diete alimentari speciali e personalizzate per particolari esigenze alimentari opportunamente documentate da certificazione medica e/o per motivazioni etico-religiose;

i) fornitura di brocche, caraffe o contenitori simili della capienza massima di litri n.1 da riempire con acqua dell'acquedotto comunale microfiltrata da sistemare sui tavoli in numero non inferiore a una ogni quattro bambini. In situazioni sanitarie emergenziali può essere utilizzata la bottiglia di acqua;

j) sporzionamento e distribuzione dei pasti. Si precisa che nei due nidi comunali "I Cuccioli" e "Il Girasole" il servizio di sporzionamento e distribuzione del pasto, è svolto dal personale ausiliario dipendente del soggetto gestore dei nidi;

k) lavaggio e riordino delle stoviglie, lo svuotamento, il lavaggio e la sanificazione delle brocche e delle caraffe utilizzate per l'acqua potabile;

l) ritiro dei contenitori sporchi e la gestione dei rifiuti fino al conferimento agli appositi contenitori di raccolta secondo le modalità che vengono disposte dalle normative nazionali, regionali e locali in materia e successive modifiche;

m) fornitura degli arredi, delle attrezzature e degli utensili necessari per la conservazione degli alimenti, per la preparazione, distribuzione, somministrazione dei pasti e per il lavaggio delle stoviglie oltre a quelli messi a disposizione dall'A.C.;

n) fornitura e/o reintegro delle stoviglie e dei materiali monouso e di altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo rispetto a quelli messi a disposizione dall'A.C. come fornitura iniziale;

o) manutenzione ordinaria dei locali utilizzati per la preparazione e la somministrazione dei pasti;

p) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli arredi e delle attrezzature necessari al regolare svolgimento del servizio;

q) fornitura di qualsiasi altro bene o servizio che non siano stati specificati nei punti precedenti e che siano necessari al regolare svolgimento del servizio nella sua completezza;

r) utenze telefoniche e trasmissione dati.

Per le pulizie e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature dovranno essere utilizzati prodotti detergenti e disinfettanti conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 51 del 29/01/2021, per tutta la durata dell'appalto secondo la normativa vigente in materia aggiornata.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La A.C. svolge funzioni di organizzazione dell'attività, controllo della stessa e determina le modalità per l'iscrizione degli utenti al servizio di ristorazione scolastica.

Sono a carico dell'A.C. i seguenti oneri:

1. Predisposizione dell'attività amministrativa per iscrizione e gestione degli utenti al servizio.
2. Gestione amministrativa dell'elaborazione delle rette di pagamento.
3. Messa a disposizione della D.A. dei locali adibiti a centri cottura, dei refettori e dei locali

adiacenti e funzionali agli stessi, nonché tutti gli arredi, le attrezzature, gli utensili, le stoviglie e di quant'altro presente al loro interno, con l'obbligo, da parte della D.A., di usufruirne unicamente per l'erogazione del servizio dei destinatari aventi diritto. Gli uffici comunali competenti provvederanno a redigere verbale di consegna di quanto sopra indicato con l'onere da parte della D.A. di assicurarne la buona conservazione, ripristinando la funzionalità venuta meno per l'usura derivante dal normale utilizzo.

4. Interventi di manutenzione straordinaria dei locali.

5. Le spese relative ai consumi delle utenze di acqua, luce, gas e riscaldamento dei due centri cottura e dei refettori;

6. Controllo sull'osservanza degli obblighi previsti dal presente Capitolato speciale d'appalto a carico della D.A., sulle prestazioni erogate dagli operatori, sul livello qualitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfazione dell'utente.

TITOLO II – SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 13 - CRITERI E REQUISITI AMBIENTALI MINIMI

Il servizio deve essere erogato garantendo il rispetto dei 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, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

ART. 14 - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere fornite secondo le indicazioni riportate nelle vigenti norme in materia a livello europeo, nazionale e regionale.

In tutte le operazioni di ricevimento e conservazione delle derrate, la D.A. ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti in materia di igiene sanitaria, stabiliti dalla vigente legislazione.

ART. 15 - MENÙ

La preparazione dei pasti deve avvenire nel rispetto delle seguenti direttive:

a) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute.
b) “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” (C.A.M.) di cui al D.M. n. 65 del 10.03.2020.

c) Linee d'indirizzo regionali per la ristorazione scolastica (Deliberazione n. 59 del 3 febbraio 2014 della Regione Umbria).

Le linee d'indirizzo per il servizio di ristorazione scolastica sono finalizzate a facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette sin dall'infanzia e a favorire la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, osteoporosi etc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio. Esse comprendono:

- a) le tabelle merceologiche per individuare gli standard di qualità delle materie prime, secondo le leggi vigenti in materia;
- b) le grammature consigliate, suddivise per fascia d'età;
- c) la tipologia di cottura delle pietanze consigliate per l'utenza considerata;
- d) la tabella dietetica con menù per le stagioni autunno-inverno e primavera-estate al fine di favorire la variabilità delle pietanze sulla base della stagionalità in rotazione su più settimane, garantendo ai destinatari del servizio una variabilità elevata nel consumo di differenti tipi di preparazione, evitando così la monotonia e la ripetitività dei menù. L'alternanza dei prodotti freschi garantisce una valenza educativa, nutrizionale ed ambientale.

I menù prima di essere adottati, dovranno essere vidimati dal competente Servizio Igiene

Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di prevenzione delle aziende Usl dell'Umbria e successivamente affissi all'interno di ciascun refettorio dei plessi scolastici del territorio, in posizione tale da poterne prendere visione e pubblicati online sul sito istituzionale del Comune di Castiglione del Lago.

Deroghe al menù in vigore sono consentite nei seguenti casi:

- a) Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto.
- b) Interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore, (incidenti, interruzioni dell'energia, acqua, e/o indisponibilità del prodotto utilizzato sul mercato di specifici).
- c) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
- d) Indisponibilità sul mercato del prodotto alimentare per la realizzazione del piatto previsto;

La D.A. dovrà tempestivamente dare comunicazione all'A.C. di tali deroghe con l'esplicita indicazione dell'alternativa proposta.

ART. 16 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra primo, secondo piatto, contorno, pane, frutta e/o dolce, costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati, (ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, da filiera corta o a Km zero come da Legge 17.05.2022, n.61) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati, in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- a) Frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati:

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
60%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
40%	DOP, IGP	Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 664/2014

Almeno una ulteriore somministrazione di frutta, rispetto alle percentuali sopra indicate deve essere resa con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalente.

- b) Frutta esotica (ananas, banane)

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
100%	Biologica oppure Commercio equo e solidale	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.

- c) Cioccolata

100%	Commercio equo e solidale	Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.
------	---------------------------	---

Non è ammesso l'impiego di ortofrutta di quinta gamma e deve essere di stagione e 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 sempre ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

d) Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti).

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

e) Carne bovina

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	Biologica Oppure Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti)	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Decreto 4.3.2011 che prevede un disciplinare di produzione vincolante

	Oppure Certificazione CReNBA “Garanzia di benessere animale in allevamento”, allevato senza antibiotici Oppure DOP, IGP o ”prodotto dimontagna”	Reg. CE 1760, Decreto MIPAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/1 Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004 e 665/2004
--	--	--

f) Carne suina

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
80%	Biologica Oppure Certificazione CReNBA “Garanzia di benessere animale in allevamento”, allevato senza antibiotici o almeno per gli ultimi 4 mesi”.	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Reg. CE 1760, Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15

g) Carne avicola

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
50%	Biologica Oppure Etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà”(free range) o “rurali all’aperto”.	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 D.M. 29 luglio 200 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”

Relativamente a tutte le carni, le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse della D.A.

h) Prodotti ittici (pesce, molluschi, cefalopodie e crostacei)

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere:

Peso sul totale	Origine e certificazioni
	FAO 27 o 37 (Atlantico nord-orientale, Mar Mediterraneo, Mar Nero)
	Rispettare la taglia minima di cui all' All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006
100%	Non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vul-nerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search) oppure (http://www.iucn.it/categorie.php)
oppure	Sono ritenuti 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 inferiori o uguali a quella corrispondente al Massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settentrionale quale il MSC, Friend of the Sea o equivalenti. Sono ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Il pesce di allevamento (sia di acqua dolce che marina) deve essere:

Peso sul totale	Origine e certificazioni
100%	Biologico Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre-fritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dalla D.A.

i) Salumi e formaggi

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
-----------------	-------------------------	----------------------

30%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
70%	biologica oppure DOP, IGP o "prodotto di montagna"	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018 Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004e 665/2004
Prosciutto crudo e parmigiano reggiano 100%	DOP o IGP o "prodotto di montagna"	Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004e 665/2004

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico.

j) Latte e Yogurt

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

k) Olio extra-vergine di oliva

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
70%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018
30%	DOP	regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento(UE) n. 665/2014

l) Pelati, polpa e passata di pomodoro

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
70%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

m) Succhi di frutta o nettari di frutta

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

n) Marmellate, confetture, miele

Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologico	Reg. UE 848/2018 e Reg. UE 1584/2018

All'avvio del servizio e in occasione di eventuali successive variazioni, la D.A. deve inviare all'A.C. l'elenco di tutte le materie prime impiegate e le relative schede tecniche. Tale documentazione deve essere conservata anche presso i centri cottura.

In merito alle specifiche delle materie prime, con particolare riferimento ai prodotti di qualità (BIO, DOP, IGP, km 0 e filiera corta) la D.A. deve garantire le percentuali richieste entro il

trimestre di riferimento ed in caso di variazioni del menù o in occasione irreperibilità motivata di uno o più prodotti, la D.A. può recuperare la percentuale non garantita attraverso una compensazione nel trimestre successivo.

ART. 17 - ACQUA POTABILE

L'acqua destinata al consumo deve essere di rete microfiltrata, se le caratteristiche fisico-chimiche della stessa sono conformi alle normative vigenti, fatti salvi i pranzi al sacco. L'A.C. prevede l'utilizzo dell'acqua potabile da acquedotto pubblico al fine di raggiungere un triplice obiettivo:

- a) Ridurre al minimo l'utilizzo e pertanto lo smaltimento della plastica.
- b) Valorizzare l'acqua dell'acquedotto.
- c) Educare i giovani al risparmio dell'acqua, considerata una tra le risorse più preziose, evitando ad esempio gli avanzi di bottiglia.

Per l'utilizzo dell'acqua, proveniente dall'acquedotto, dovranno essere rispettate e seguite le procedure di seguito elencate:

- a) Utilizzo delle caraffe, brocche o contenitori simili;
- b) Pochi minuti prima dell'inizio del pranzo, gli addetti dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato scorrere l'acqua almeno per 1 (uno) minuto.
- c) Dopo il riempimento, le caraffe dovranno essere riposte sopra i tavoli in maniera indicativa di litri 1 (uno) ogni 4 (quattro) bambini.
- d) Al termine del pranzo, le caraffe dovranno essere sanificate nei singoli refettori.
- e) Le caraffe sanificate ed asciugate dovranno essere conservate in un luogo adeguato nel rispetto delle norme igieniche.

Due volte al mese dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti che permettono l'eliminazione di eventuali tracce calcare depositato, specifico e previsto dalla normativa vigente. Le caraffe, della capienza massima di 1 (uno) litro, dovranno essere messe a disposizione dalla D.A. in numero e forma adeguati a quanto richiesto.

La D.A. dovrà provvedere a proprie spese all'esecuzione periodica di analisi chimiche e microbiologiche di cui al D.Lgs n. 31/2001 e ss.mm.ii., effettuando prelievi nei punti di erogazione con una turnazione tale da garantire almeno due campionamenti in ogni plesso, nell'arco dell'anno scolastico. I risultati delle suddette analisi dovranno essere trasmesse ai competenti uffici comunali. Qualora i dati risultanti dalle analisi effettuate dalla D.A. o risultanti dalle analisi effettuate dal "Settore controllo qualità delle acque" del soggetto erogatore del servizio risultassero non conformi ai limiti di cui al D.Lgs n. 31/2001 e ss.mm.ii., la D.A. dovrà assicurare la fornitura di acqua minerale in bottiglia nelle quantità e con le modalità previste dal presente Capitolato speciale di appalto.

Altresì, sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia in caso di interruzione dell'acqua della rete idrica o in tutti i quei casi in cui si evidenzia una condizione di emergenza (esempio di natura sanitaria).

ART. 18 - APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E STOCCAGGIO

La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del programma di approvvigionamento.

La confezioni da ordinare, per quanto possibile deve essere tale da evitare che vi siano rimanenze del prodotto.

Le consegne da parte dei fornitori devono avvenire in orari programmati, lontano dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo e l'immediato immagazzinamento.

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato speciale d'appalto attraverso un attento

controllo visivo e strumentale (termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere segnate sempre su appositi moduli.

Si deve garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+ 4°C per le derrate deperibili, + 8°/10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C per i surgelati).

I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed opportunamente contrassegnati.

Le derrate devono essere immagazzinate, separando opportunamente le diverse tipologie alimentari, contrassegnate e compartimentate rispetto a quelle eventualmente presenti e destinate ad altre preparazioni.

Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti.

La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate.

Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.

I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti, ma su apposite pedane in materiale sanificabile alte almeno 20 cm.

Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separato dagli alimenti.

I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

ART. 19- RIUTILIZZO ALIMENTI PREPARATI

È vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. È altresì vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo di pasti avanzati nei giorni precedenti. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Eventuali pasti avanzati dovranno essere smaltiti il giorno stesso della loro preparazione.

ART. 20 - PREPARAZIONE, COTTURA E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

La D.A. deve attenersi scrupolosamente alle indicazioni impartite dalla "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica", adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 - Regione Umbria - in merito ai menù, alle diete speciali, alle grammature, alle modalità di preparazione e cottura.

I menù utilizzati devono essere validati dal Servizio igiene alimenti e nutrizione del dipartimento di prevenzione delle aziende Usl dell'Umbria, rispondono alle caratteristiche della normativa sopra richiamata;

I pasti devono essere preparati, cotti e confezionati nella stessa giornata della consumazione e in tempo il più possibile contenuto.

Nella fase di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica; il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature durante tutte le fasi di preparazione e cottura e confezionamento dei pasti.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per le carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti; in alternativa tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche nonché i principi alimentari considerando che i

calcoli nutrizionali sono effettuati sugli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina.

Tenuto conto che gli utenti del servizio sono prevalentemente bambini/e, la preparazione delle varie pietanze deve essere effettuata in maniera semplice, con alimenti freschi o surgelati, escludendo le frittiture di ogni genere e preferendo la cottura al forno, a vapore o in umido.

La D.A. deve garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio, lavorazione e preparazione dei pasti; qualora invece la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi; entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, la D.A. dovrà condividere con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

Durante le diverse fasi di preparazione sono richiesti i seguenti accorgimenti:

a) gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, tra le diverse preparazioni alimentari e dopo l'uso del WC.

b) la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo.

c) la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo.

d) tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, formaggi, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

e) nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

f) i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e devono avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo.

g) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure e di quelli che possono essere impiegati tali quali, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm; una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive - è vietato il congelamento in proprio.

h) la frutta e la verdura fresca devono essere preventivamente lavate e, se necessario, asciugate con cura; durante le fasi di lavaggio possono essere impiegati disinfettanti alimentari autorizzati.

i) il taglio di ortaggi e verdure fresche deve essere effettuato nelle ore di poco antecedenti il consumo; le patate e le carote non devono essere lasciate a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo.

j) Durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti devono raggiungere una temperatura al cuore non inferiore a +75°C per almeno 10 minuti e comunque deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 kg.

k) I prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura superiore ai 65°C.

l) Per il raffreddamento di preparazioni che necessitano di porzionatura (arrosti, polpettone, etc.) deve essere usato l'abbattitore di temperatura; il prodotto deve essere successivamente rigenerato prima dell'avvio alla distribuzione secondo opportuna procedura di autocontrollo documentata.

m) Sono tassativamente evitate le preparazioni anticipate dei pasti.

n) Devono essere evitati ripetuti trattamenti termici di alimenti già cotti.

o) Durante la cottura delle verdure il rapporto acqua/alimento deve essere il più basso possibile;

p) Il confezionamento dei pasti per le scuole dell'infanzia e primarie deve avvenire in contenitori gastronomici multi porzione in acciaio, salvo diverse indicazioni e richieste dell'Amministrazione Comunale legate a particolari esigenze distributive che potrebbero evidenziarsi.

q) Per le scuole dell'Infanzia si deve prevedere la fornitura di porzioni spezzettate in piccoli

tagli, soprattutto per quanto riguarda i secondi piatti a base di carne, affettati e mozzarella.

- r) La frutta e il pane devono essere trasportati in contenitori idonei a questo utilizzo.

ART. 21 – COMPOSIZIONE DEI PASTI

Il pranzo somministrato agli utenti, deve avere la seguente composizione: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca e/o dolce/gelato. Possono essere impiegati piatti unici e comunque secondo quanto indicato dalla D.G.R. n. 59 del 03/02/2014 alle cui osservazioni la D.A. dovrà attenersi.

In caso di uscite didattiche o altre eccezionali occasioni preventivamente autorizzate deve essere fornito in sostituzione un cestino o pasto da asporto; in tali occasioni la A.C. invierà apposita comunicazione alla D.A. con almeno due giorni di anticipo.

Negli asili nido la fornitura comprende anche uno spuntino di metà mattina e una merenda di metà pomeriggio.

ART. 22 – QUANTITA' DEGLI ALIMENTI

Le quantità da somministrare sono quelle previste dal Capitolo 4 delle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” approvata con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli alimenti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione a seconda della fascia d’età.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso.

ART. 23 - TABELLE DIETETICHE E DIETE SPECIALI

I pasti dovranno essere somministrate nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche, seguendo le indicazioni fornite dalla Regione Umbria, secondo quanto stabilito dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 59 del 03/02/2014, avente ad oggetto Approvazione “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica”.

Ai bambini/e che necessitano di regimi dietetici particolari perché affetti da intolleranze e/o allergie verso diversi alimenti che condizionano fortemente l’alimentazione o da patologie per le quali la dieta rappresenta il fondamento terapeutico per un buono stato di salute, deve essere garantita dalla D.A. l’erogazione di un pasto speciale ovvero un regime dietetico personalizzato elaborato su richiesta del medico curante.

Le diete speciali riguardano:

- a) intolleranze ed allergie, con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare.
- b) morbo celiaco con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l’uso esclusivo dei prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di tali alimenti.
- c) particolari patologie (nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc...).

Le diete speciali che lo richiedono, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate e momenti di preparazione a parte.

Ai bambini/e con particolari esigenze alimentare per motivi etici e/o religiosi o ideologici deve essere garantita dalla D.A. l’erogazione di un pasto speciale ovvero un regime dietetico personalizzato, elaborato su richiesta del genitore.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Il personale della D.A., addetto alla distribuzione del pasto, deve verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli utenti destinatari. A tal fine dovrà operarsi un’attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui deve essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è a carico della D.A. che opera a mezzo del proprio personale dipendente opportunamente formato sulle procedure di “gestione delle diete speciali”.

La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta,

certificato medico ecc.) sarà trasmessa alla D.A. a cura dell'Ufficio Scuola del Comune.

Il prezzo unitario dei menù di cui al presente articolo si intende uguale al prezzo unitario aggiudicato dei menù normalmente prodotti.

Per quanto non diversamente previsto dal presente articolo si fa riferimento alle "Linee e di Indirizzo regionali per la ristorazione scolastica".

ART. 24 – RISERVATEZZA

La D.A. per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante l'espletamento del Servizio, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non fare oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto, secondo le regole previste dal D.Lgs n. 196 del 30/06/2003 e *ss.mm.ii* "Codice in materia di protezione dei dati personali" e di altra normativa vigente in materia.

ART. 25– CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La D.A. si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso i centri cottura, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Procedure per il campionamento:

- a) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione.
- b) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, cioè deve rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico.
- c) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi).
- d) il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4° C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi.
- e) i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti fino al martedì della settimana successiva.
- f) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

ART. 26 - PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi anche attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure, appropriate alle porzioni da servire in base all'età e alle diverse tipologie di scuola, per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura, non bruciate, né ossidate o poco cotte.

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere valutate e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare le varie casistiche.

Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico e dalla D.A., nonché dagli alunni anche a partire da sette anni d'età.

Sulla base di tali rilevazioni devono essere adottati eventuali azioni correttive, tra le quali:

a) attivarsi con l'A.C. e con l'Asl per poter variare le ricette del menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, secondo le normative e le procedure vigenti in materia, al fine di trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto.

b) collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente

attivati dalle scuole o da altri soggetti incaricati dal Comune per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la D.A. deve condividere con l'A.C. un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

a) il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 16 della legge 166/2016 che effettua ai 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 nel territorio, i trasporti a pieno carico ove possibili.

b) Le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nei refettori scolastici, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero canili o gattili oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio 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.

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 e i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 27 - PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MOCA

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

La D.A. è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melaminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

In casi eccezionali o per esigenze particolari (ad esempio per pranzi al sacco, oppure per problematiche relative al lavaggio delle stoviglie, etc.) si devono utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per il trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento e 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.

ART. 28 - GESTIONE DEI RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotte devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

La D.A. deve scegliere, ove disponibili, 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 i condimenti e le monoporzioni ove non altrimenti

imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'A.C. in base alla normativa in materia. Gli olii e i 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, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 29 – PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE

Nel corso di tutta la durata contrattuale la D.A., anche di concerto con l'A.C., deve prevedere l'attivazione di progetti volti alla promozione della salute, alla corretta e sana alimentazione, e al rispetto dell'ambiente, utilizzando risorse proprie.

I progetti devono inoltre mirare alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale, anche attraverso il coinvolgimento di aziende agricole e fattorie didattiche.

I progetti devono avere una durata annuale o biennale ed essere rivolti ai bambini, famiglie, e docenti; la loro realizzazione può avvenire attraverso l'attivazione di laboratori, seminari, eventi, ecc, avvalendosi anche dell'ausilio delle associazioni di categoria o di altri partner accreditati.

In caso di mancata adesione delle proposte progettuali da parte dei soggetti destinatari, la D.A. deve presentare nuove alternative progettuali ed impiegare le medesime risorse per sostenere progetti o iniziative delle scuole, previo accordo con l'amministrazione comunale.

ART. 30 - TRASPORTO E CONSEGNA

I pasti devono giungere a tutte i plessi scolastici in orari congrui rispetto all'inizio della consumazione vera e propria.

I mezzi di trasporto dei pasti devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.

Il personale deve rispettare le norme di buona prassi operativa durante le operazioni di carico, trasporto, di scarico e di consegna.

Il trasporto dei pasti deve avvenire in appositi contenitori isotermini multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla legge per i cibi da consumarsi caldi o freddi, dove andranno mantenuti fino al momento del consumo. Devono essere completamente riciclabili.

Ogni giorno la D.A. emette un documento di trasporto con l'indicazione del sito di consegna, il numero dei pasti, l'ora di inizio del trasporto e l'ora di consegna.

ART. 31- ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI

I refettori scolastici devono essere quotidianamente e periodicamente riforniti di stoviglie e di tutto il materiale necessario all'allestimento dei tavoli e alla consumazione dei pasti.

La D.A. deve mettere a disposizione di tutti i refettori i vari condimenti quali olio, aceto, sale, limone ecc. con le caratteristiche specificate nell'art. 27) "Requisiti degli alimenti" del presente Capitolato speciale di appalto.

Nei refettori, il personale della D.A. è chiamato ad effettuare le attività avendo particolare cura nell'evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e quella di sparcchio/pulizia, svolgendo le seguenti mansioni:

- a) curare l'igiene della propria persona e lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione.
- b) indossare camice, grembiule e copricapo in modo tale che contenga l'intera capigliatura, prima di iniziare il servizio.
- c) apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovaglette, le posate, i

tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua opportunamente coperte.

d) aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze.

e) procedere al condimento dei primi piatti unendo i vari ingredienti forniti separatamente insieme a brodo vegetale o acqua di cottura da impiegare, se occorre, per rettificare la densità delle preparazioni.

f) utilizzare nelle giuste quantità olio, aceto, sale, limone ecc. a disposizione presso i vari refettori.

g) comunicare tempestivamente eventuali mancanze e/o anomalie del pasto al responsabile di cucina per la risoluzione tempestiva della problematica.

h) iniziare la distribuzione delle pietanze solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere.

i) distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei vassoi.

j) laddove richiesto provvedere alla sbucciatura della frutta.

ART. 32 - TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

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

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

Nel caso in cui nel corso della durata contrattuale l'A.C. dovesse introdurre l'utilizzo di tovaglie, la D.A. è tenuta a fornire le tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

TITOLO III- IGIENE DELLA PRODUZIONE, DEL PERSONALE DELLA CUCINA E DEIREFETTORI

ART. 33 – IGIENE DELLA PRODUZIONE DEI CENTRI COTTURA

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

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

Nel caso in cui nel corso della durata contrattuale l'A.C. dovesse introdurre l'utilizzo di tovaglie, la D.A. è tenuta a fornire le tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

ART. 34 – IGIENE DEI REFETTORI

Le norme igieniche devono essere rispettate in tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, consegna, somministrazione, smaltimento e

allontanamento dei rifiuti, e successive pulizie.

Le linee di processo all'interno dei centri cottura devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

La D.A. deve provvedere alla pulizia e sanificazione dei centri cottura, di tutti i locali annessi e degli spazi esterni, utilizzando prodotti detergenti e disinfettanti adeguati ai diversi ambienti ed attrezzature conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al D.M. n. 51 del 29/01/2021 e ss.mm.ii per tutta la durata dell'appalto previsti per la gestione del servizio de quo.

Le pulizie devono iniziare solo al termine delle attività di cucina all'interno dei centri cottura prevedendo anche le dovute sanificazioni.

I centri cottura devono prevedere un piano di pulizie e sanificazioni ed anche un piano di disinfestazione e derattizzazione.

La D.A. deve redigere apposito manuale di autocontrollo contenente le procedure relative alle attività svolte nei centri cottura.

ART. 35 - PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE

Per le pulizie dei centri cottura e dei refettori devono essere utilizzati apparecchiature, detergenti e sanificanti per la pulizia delle superfici e di tutte le attrezzature di cucina; devono essere presenti inoltre sapone liquido, carta monouso, panni, spugne e tutto quanto necessario per la pulizia e il riordino dei locali e per il lavaggio e la sanificazione di tutte le attrezzature.

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica indicati nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica Ecolabel Europeo a tessuto carta.

Presso i centri cottura, prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, dalle pentole e dalle altre attrezzature; le stoviglie utilizzate e i contenitori in acciaio devono essere oggetto di pulizia e sanificazione attraverso il lavaggio in lavastoviglie.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova.

Al termine delle operazioni di lavaggio e sanificazione, le attrezzature, sia presso i centri cottura che presso i refettori, devono essere riposte, accuratamente lavate, sanificate e asciutte, nei luoghi ad esse dedicati.

I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento e riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito; i detergenti, i disinfettanti e simili, vanno utilizzati in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, sulle materie prime e sul personale che li utilizza; si richiede la rotazione periodica dei disinfettanti per prevenire l'insorgenza di ceppi microbici resistenti.

Prima dell'avvio del servizio la D.A. deve presentare all'A.C. i piani delle pulizie e delle disinfestazioni e l'elenco dei prodotti detergenti e disinfettanti che intende utilizzare, corredati delle schede tecniche e di sicurezza.

ART. 36 – IGIENE DEL PERSONALE

Il personale impiegato presso i centri cottura e presso i refettori deve rispettare le disposizioni vigenti in materia di igiene e pulizia e deve osservare quanto previsto dal Regolamento 852/2004 in materia di sicurezza alimentare; pertanto il personale è tenuto:

- a) ad indossare divise o sopravvesti di colore chiaro che devono essere mantenute pulite ed all'occorrenza sostituite.
- b) ad indossare idonei copricapo che contengano la capigliatura.

- c) a curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani.
- d) ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Per alcune operazioni può essere richiesto l'uso di mascherine oro-nasali.

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e preparazione delle sostanze alimentari deve mantenere uno standard di pulizia elevato, lavandosi le mani almeno ad ogni ripresa del lavoro ed in caso di possibili contaminazioni occasionali; durante i procedimenti di lavorazione e manipolazione non deve indossare anelli o altri oggetti personali di piccole dimensioni.

Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni.

In caso di ferite alle mani o in caso di manipolazione di cibi pronti al consumo devono essere indossati guanti monouso.

TITOLO IV - PERSONALE

ART. 37 – ORGANICO

Tutto il personale impiegato deve essere idoneo al ruolo cui è preposto e possedere i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti; deve essere dotato di cartellino di riconoscimento e fornito di adeguata divisa ed eventuali DPI, ove necessario.

La D.A., per l'esecuzione del servizio, deve disporre di idonee e adeguate risorse umane in numero e professionalità tali da garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'A.C..

La D.A. deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro afferenti la categoria e dalla contrattazione collettiva integrativa locale.

Devono essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e di previdenza.

ART. 38 - PROFESSIONALITÀ DEL PERSONALE

La D.A. deve fornire, prima della stipula del contratto, l'elenco di tutto il personale che intende impiegare nello svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto; limitatamente al responsabile del servizio, capocuoco/chi, cuochi e ausiliari di cucina devono essere allegati i relativi curriculum, in quanto oggetto di valutazione.

Per il corretto svolgimento del servizio devono essere impiegate le seguenti figure professionali:

- a) capo-cuoco
- b) cuochi
- c) ausiliari di cucina
- d) addetti al trasporto
- e) addetti alla somministrazione.

È fatto obbligo alla D.A. di fornire, prima dell'avvio del servizio, l'elenco di tutti i lavoratori che sono utilizzati con la specifica delle generalità, della qualifica professionale e delle relative mansioni e funzioni; deve inoltre indicare gli operatori addetti ai trasporti e gli operatori addetti ai refettori.

ART. 39 - REFERENTI DEL SERVIZIO

Prima della stipula del contratto d'appalto e comunque prima dell'avvio del servizio in caso di avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8, del Codice

n.50/2016, la D.A. comunica all'A.C. un recapito telefonico, un indirizzo e-mail e un indirizzo PEC di riferimento.

Sempre entro il termine di cui sopra, la D.A. dovrà indicare le figure professionali di seguito elencate:

1. Un Responsabile referente della D.A. a cui affidare la direzione del Servizio nel suo complesso e che sia diretto interlocutore dell'A.C.:

a) avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione, la qualità dei pasti e altre problematiche anche di natura tecnica.

b) garantire la presenza, se richiesta, per eventuali riunioni della Commissione mensa. E' auspicabile anche la partecipazione del capocuoco in qualità di referente specialista per le attività inerenti la produzione dei pasti.

c) è responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico sanitaria e di settore e dal contratto e dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche che si rendessero necessarie.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni fatte dall'A.C. al Referente designato dalla D.A., si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento (ferie, malattia, cessazione del rapporto di lavoro) la D.A. dovrà prontamente provvedere alla sua sostituzione e a darne comunicazione all'A.C..

2. Un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionale (medico dietologo o dietista o biologo nutrizionista) iscritto agli appositi albi professionali previsti per l'esercizio dell'attività oggetto di appalto del soggetto personalmente responsabile dell'incarico.

3. Un responsabile dei servizi di produzione sempre reperibile e responsabile della documentazione prevista dalla normativa igienico-sanitaria e di settore e dal contratto.

I referenti sopra elencati dovranno essere sempre reperibili telefonicamente durante l'orario del servizio, a cui possono far riferimento, per qualsiasi evenienza, gli organi comunali e/o scolastici.

ART. 40 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Tutto il personale deve essere informato rispetto ai contenuti del contratto e agli obblighi da esso derivanti, ciascuno in modo particolare relativamente al proprio ruolo e alle proprie funzioni.

La D.A. deve predisporre un programma di formazione sulle seguenti tematiche generali:

a) promozione della salute ed educazione alimentare con particolare riferimento al modello mediterraneo.

b) requisiti nutrizionali della giornata alimentare o del singolo pasto.

c) controlli di qualità e indagini di customer satisfaction.

d) valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione, allo scopo di ridurre gli sprechi.

Relativamente alla sicurezza alimentare, la formazione deve essere svolta in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. Umbria n. 93/2008 "Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti C.E. n. 852/2004 e 853/2004. Revisione DGR 246/2001 e D.D. 1915/2003"

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti, deve essere in possesso dell'attestato di formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/2004, e dal manuale di autocontrollo della D.A..

La D.A. oltre a formare il proprio personale sugli argomenti sopradescritti, deve trattare temi specifici, a seconda delle mansioni svolte, quali:

a) per gli addetti alla cucina:

- tecniche di cottura per conservare i parametri di qualità nutrizionale degli alimenti.

- modalità di preparazione delle diete speciali.
- procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti.

b) per gli addetti alla somministrazione:

- porzionatura corretta dei pasti anche attraverso l'uso di appropriati utensili.
- modalità di consumo in sicurezza delle diete speciali.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento può partecipare anche un rappresentante dell'A.C.; a tale scopo, la D.A. informa l'Amministrazione del giorno/i o della sede/i in cui si tengono i predetti interventi formativi.

La D.A. inoltre informa il proprio personale – qualora si ri-verificasse una nuova emergenza sanitaria - al rispetto delle normative in materia di prevenzione e protezione per il contenimento della diffusione del Contagio” e dei piani di sicurezza elaborati dalla D.A. stessa, dalla A.C. e dalle istituzioni scolastiche.

ART. 41 – VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente a quello dichiarato nell'offerta tecnica, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente comunicate e motivate all'A.C.

La D.A. provvede alla sostituzione del personale assente per malattia o per altri motivi, affinché sia sempre assicurata la capacità produttiva dei centri cottura e la presenza di tutti gli operatori presso i refettori scolastici, dove si svolgono le funzioni di somministrazione.

In relazione alle attività di somministrazione svolte presso i refettori scolastici, qualora si ravvisassero comportamenti inadeguati o poco rispettosi nei confronti dell'utenza o relativamente al regolare svolgimento del servizio, l'A.C. chiede chiarimenti alla D.A. e, a seguito dell'accertamento dei fatti, può richiedere l'allontanamento dell'operatore interessato e la sua sostituzione.

Per il buon andamento del servizio in tutti i suoi aspetti è auspicabile che vi sia continuità del personale impiegato in tutti i livelli evitando al massimo il turn over dello stesso.

ART. 42 – SCIOPERI E CHIUSURE PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Essendo la ristorazione scolastica un servizio ritenuto essenziale per la natura delle prestazioni erogate e dei destinatari delle stesse, la D.A., in caso di sciopero che coinvolga i propri operatori, dovrà dare notizia in forma scritta con un preavviso adeguato a consentire un'adeguata informazione alle famiglie.

In caso di sciopero di mezza giornata o limitato ad alcune ore la D.A. dovrà garantire il funzionamento del servizio attraverso i livelli minimi di assistenza.

Al verificarsi di evenienze straordinarie che potrebbero compromettere l'assenza del personale del servizio, è obbligo della D.A. garantire l'effettiva erogazione del servizio.

Nel caso di chiusura del servizio determinata da eventi particolari (catastrofi naturali, emergenze ambientali e/o sanitarie, ecc.) l'A.C. si riserva, sentito il parere del referente della D.A., di porre comunque in servizio il personale per compiti attinenti alla mansione, ovvero di recuperare le mancate prestazioni erogate nel corso dell'appalto con modalità da concordarsi.

TITOLO V - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 43– SICUREZZA DEL PERSONALE

La D.A. è tenuta a mettere in atto tutte le azioni e i comportamenti necessari a tutela della salute e della sicurezza del personale impiegato e all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008.

La D.A. si impegna a fornire al personale impiegato ogni dispositivo individuale e collettivo di protezione necessario in relazione alla tipologia delle attività svolte.

La D.A. prima dell'avvio del servizio deve comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e deve inviare la documentazione per la verifica dell'idoneità tecnico-professionale.

La D.A. deve quindi elaborare il proprio piano di sicurezza specifico per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto.

ART. 44 - SICUREZZA ALIMENTARE

La D.A. deve predisporre, relativamente ai centri cottura, il manuale di autocontrollo (H.A.C.C.P.) ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature e degli arredi con specifici prodotti detergenti e disinfettanti.

Analogamente la D.A. deve predisporre, relativamente ai refettori ove svolge attività di somministrazione, il manuale di autocontrollo (H.A.C.C.P.) ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, delle attrezzature, degli arredi con specifici prodotti detergenti e disinfettanti.

ART. 45 - ULTERIORI PROTOCOLLI DI SICUREZZA

Deve essere predisposto inoltre un protocollo di sicurezza qualora si verificassero eventuali situazioni di emergenza sanitaria o situazioni eccezionali di emergenza.

In tal caso la D.A. deve adottare ogni misura a tutela dei lavoratori.

TITOLO VI- FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE

ART. 46 - SITO INFORMATIVO

La D.A. ai fini di un'ampia diffusione delle informazioni agli utenti ed alla cittadinanza tutta deve allestire un apposito sito internet di facile consultazione ove siano indicati tutti i temi relativi al servizio (contatti, accesso, menù, caratteristiche delle materie prime, centri cottura ed organizzazione, progetti, ecc.).

La D.A. è tenuta a realizzare il sito in conformità a quanto proposto nell'offerta tecnica.

ART. 47 - INFORMAZIONE SUI MENÙ

La D.A. deve fornire al direttore dell'esecuzione, le informazioni relative alle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNP, DOP, SQNZ, etc.) e alle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che sono offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza della qualità dei prodotti impiegati.

Il menù, completo di tali informazioni deve essere pubblicato sul sito informativo ed esposto in copia cartacea all'ingresso dei refettori di ciascun edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Nei casi di illiceità ivi previsti si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo a norma dell'art. 7 della Legge 29 luglio 2003 n.229».

ART. 48 - COMUNICAZIONE SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SULLE CORRETTE ABITUDINI ALIMENTARI

La D.A. deve prevedere apposite iniziative di comunicazione sulle politiche attuate ai fini della sostenibilità ambientale, della riduzione degli sprechi, del recupero delle eccedenze alimentari e della promozione di corrette abitudini alimentari.

Tali iniziative possono essere correlate ai progetti volti alla promozione della salute, alla corretta e sana alimentazione, e al rispetto dell'ambiente.

La D.A. deve altresì prevedere apposite iniziative di comunicazione relative alla qualità delle materie prime al fine di meglio valorizzare le informazioni sui menù e sulla qualità dei pasti.

ART. 49 - VERIFICHE SUGLI ALIMENTI

Le verifiche sugli alimenti si realizzano su base documentale ed in situ.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento; le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante oppure il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche sugli alimenti a km 0, filiera corta, saranno effettuate secondo le modalità indicate dai CAM - D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

Su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto deve essere trasmessa per via telematica la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo dell'appalto (ad esempio i documenti di trasporto di una macro categoria di derrata alimentare consegnata durante il trimestre di riferimento).

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto, o da altro personale incaricato dal Comune, quali ad esempio i rappresentanti della Commissione Mensa, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento comunale, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

ART. 50 - VERIFICHE SULLE ECCEDENZE ALIMENTARI

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi relativi alle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari, sempre in accordo con l'A.C., ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

La D.A. è tenuta ad elaborare i questionari per la rilevazione delle eccedenze alimentari e l'A.C. verifica l'attinenza, la corrispondenza dei contenuti e le modalità di somministrazione.

Le verifiche sulla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso i centri cottura e attraverso le informazioni rese nel rapporto quadrimestrale.

ART. 51 - VERIFICHE PER LA PREVENZIONE DEI RIFIUTI ED ALTRI REQUISITI DEI MOCA

Presso i centri cottura e presso i refettori, il direttore dell'esecuzione del contratto può far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o in altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali.

ART. 52 - VERIFICHE SU TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

ART. 53 - VERIFICHE SU PULIZIA E LAVAGGIO

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e presso i refettori e prende visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari;

inoltre la D.A., se richiesto, deve trasmettere ulteriore documentazione probatoria pertinente.

ART. 54 - VERIFICHE SULLA FORMAZIONE

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio la D.A. deve trasmettere il resoconto della formazione effettuata dal personale e l'elenco dei partecipanti; analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 55 – COMMISSIONE MENSA

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione mensa", costituita secondo quanto previsto nell'apposito regolamento comunale.

La Commissione Mensa, è composta da rappresentanti dell'A.C., dell'Azienda Usl Umbria 1, dei genitori i cui figli beneficiano del servizio, degli insegnanti e della D.A.

I rappresentanti, rispettando le norme igieniche e di tutela della salute previste dalla normativa in materia, possono svolgere sopralluoghi presso i refettori dei plessi scolastici (con possibilità di assaggiare il pasto) e presso i centri cottura (senza la possibilità di venire a contatto con gli alimenti), al fine di osservare le procedure di preparazione e somministrazione dei pasti.

Gli esiti di tali sopralluoghi vengono acquisiti dall'A.C. ed inoltrati anche alla D.A. al fine di renderla informata di eventuali criticità e anche del buon andamento del servizio.

È fatto obbligo alla D.A. di partecipare alle riunioni che verranno convocate durante lo svolgimento di ciascun anno scolastico per discutere sull'andamento del servizio.

ART. 56- ULTERIORI VERIFICHE A CURA DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C., avvalendosi di proprio personale, effettua sopralluoghi presso i Centri Cottura e presso i refettoriscollastici per i controlli sulle modalità di svolgimento del servizio relativamente alla qualità igienica, merceologica e nutrizionale dei cibi forniti anche attraverso l'assaggio delle varie pietanze, redigendo apposite schede o verbali di verifica, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla D.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 57- SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

L'A.C. effettua periodiche rilevazioni di customer satisfaction attraverso la somministrazione di questionari ad alunni e famiglie volti a misurare il grado di soddisfazione dell'utenza sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica.

La D.A. deve collaborare, se richiesto, alle indagini di customer satisfaction di cui al precedente comma.

La D.A., inoltre, deve prevedere un proprio sistema di rilevazione della qualità del servizio, sia rispetto alla soddisfazione dell'utenza sia rispetto alla efficacia dei processi produttivi.

ART. 58 - VERIFICHE SULLA REALIZZAZIONE DEI PROGETTI

L'A.C. effettua verifiche periodiche sulla corrispondenza dei progetti con il programma presentato in sede di offerta e con la programmazione annuale/biennale degli specifici progetti.

L'A.C. verifica inoltre il rispetto delle tempistiche e la coerenza del progetto con gli obiettivi prefissati.

L'A.C. e/o la D.A. possono monitorare il gradimento dell'utenza rispetto ai progetti realizzati mediante questionari o altri strumenti ritenuti idonei allo scopo.

ART. 59 - VERIFICA DI CONFORMITA'

La A.C. verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte della D.A. .

Il contratto è soggetto a verifica di conformità, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto stesso. La verifica della buona esecuzione delle prestazioni contrattuali è effettuata attraverso accertamenti e riscontri che la A.C. ritenga necessari. Saranno disposti controlli a campione con modalità idonee a garantire la verifica

dell'esecuzione contrattuale, con l'eventuale supporto di figure professionali tecniche e specialistiche ritenute utili per l'obiettivo.

La verifica di conformità verrà condotta nel corso dell'esecuzione del contratto tutte le volte che la A.C. ravvisi l'opportunità di condurre tale verifica.

In presenza di mancanze riguardo all'esecuzione, sarà assegnato un termine per adempiere alle prescrizioni impartite allo scopo di garantire la buona esecuzione delle prestazioni contrattuali.

In presenza di completa e regolare esecuzione delle prestazioni contrattuali il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il verbale di verifica di conformità al termine di ciascuno anno scolastico. Il certificato di verifica di conformità verrà trasmesso alla D.A. mediante posta elettronica certificata.

In caso di mancata o ritardata esecuzione, totale o parziale, della prestazione, oppure quando l'esecuzione risulti, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti pattuiti, la A.C. si riserva la facoltà di applicare una penale secondo quanto stabilito dal presente Capitolato speciale di appalto.

ART. 60 - PENALI

La D.A. dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio de quo, tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto e previste dalle normative di legge vigenti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

a) Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche di cui al capitolo 4 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate, con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio nel giorno del controllo.

b) Qualora fossero usate derrate diverse da quelle indicate al punto 7.2 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 Regione Umbria, oltre alle derrate offerte in sede di gara, sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno per ogni giorno in cui è stato verificato il mancato rispetto.

c) Per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con l'ufficio competente della A.C., viene applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00) al giorno.

d) Per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la preparazione e conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni violazione.

e) Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 500,00 (cinquecento/00).

f) Qualora si verificassero ritardi nella somministrazione dei pasti penale di € 200,00 (duecento/00) per ogni singola scuola.

g) Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione, sarà applicata una penale di € 250,00 (duecentocinquanta/00) con un ulteriore penale di € 500,00 (cinquecento/00) se il ritrovamento interessa più di una porzione, con l'obbligo da parte della I.A. di fornire un pasto sostitutivo.

h) Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP penale di € 500,00 (cinquecento/00) e penale di € 200,00 (duecento/00) per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola.

i) Per la mancata o errata somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso una penale, da un minimo di € 200,00 (duecento/00) ad un massimo di € 1.500,00 (millecinquecento/00) in relazione alla gravità del caso, con accollo di ogni e qualsiasi responsabilità ne possa conseguire.

j) Penale di € 1.000,00 (mille/00) per ogni prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi.

k) Penale di € 3.000,00 (tremila/00) per mancata comunicazione alla A.C. del mancato utilizzo delle derrate di cui all'art. 34 del presente capitolato.

l) Penale € 500,00 (cinquecento/00) o comunque una somma proporzionata all'entità del disservizio per tutte le inadempienze non indicate specificatamente nel presente articolo.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza triplicata. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza; la D.A. potrà presentare le proprie eventuali controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla ricezione della contestazione stessa.

Qualora trascorso tale termine, non fossero pervenute controdeduzioni o se pervenute non siano ritenute valide, la A.C. procederà all'applicazione delle sanzioni. L'importo delle sanzioni sarà detratto dalla prima fattura posta in liquidazione, a norma dell'art. 9) del presente Capitolato Speciale d'Appalto, dopo l'applicazione della sanzione stessa.

Il totale delle penali annualmente applicate non potrà superare il limite massimo del 5% dell'importo contrattuale annuale. Qualora detto limite sia superato l'A.C. può chiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva") senza che la D.A. abbia diritto ad alcun risarcimento, rimborso o indennizzo fatti salvi i corrispettivi relativi a prestazioni già svolte decurtati di eventuali penali e degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

TITOLO VII- OBBLIGHI CONTRATTUALI

ART. 61- RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

La D.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dall'A.C. (D.P.R. 547/1955, D.P.R. 303/1956, Decreti Legislativi 277/1991 e 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE e ss.mm.ii.).

La D.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Dovrà inoltre avere in servizio personale formato (ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011). Il personale addetto alla gestione dell'emergenza dovrà essere dotato di attestato di frequenza a specifico corso di formazione in corso di validità. Il personale addetto all'intervento antincendio e alla gestione delle emergenze dovrà aver conseguito l'attestato di idoneità tecnica di cui all'articolo 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609.

La D.A. si impegna altresì a produrre specifico documento di valutazione dei rischi (DVR), in aggiornamento al proprio DVR, per la struttura dove verrà impiegato personale dipendente, con indicate le misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Le parti cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle eventuali interferenze lavorative.

Deve essere predisposto inoltre un protocollo di sicurezza qualora si verificassero emergenze sanitarie. In tal caso la D.A. deve adottare ogni misura a tutela dei lavoratori.

ART. 62 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La D.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La D.A. è tenuta, altresì, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'D.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale che intervengano in corso di esecuzione del contratto rimangono a carico della D.A. in quanto l'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'offerente dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

ART. 63 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare una garanzia fideiussoria, denominata “garanzia provvisoria”, pari al 2% (due percento) dell'importo posto a base di gara da prestare secondo le modalità indicate dall'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.

La D.A. dovrà depositare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva secondo le modalità indicate dall'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del pagamento delle penali e rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della D.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della D.A..

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione / verifica di conformità, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione della prestazione risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta della A.C. con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte della D.A., degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

ART. 64 - RESPONSABILITA' DELLA D.A. PER IL COMPORTAMENTO DEGLI ADDETTI AI SERVIZI

I dipendenti ed i collaboratori della D.A., devono essere in possesso dei requisiti professionali richiesti e devono tenere un comportamento decoroso e improntato alla normale educazione e correttezza, in particolare nei confronti degli utenti, ed agire sempre, in ogni caso, con la diligenza professionale specifica.

La D.A. è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti.

ART. 65 - TIPOLOGIA DELLE RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

LA D.A è responsabile:

1. Per gli infortuni che dovessero occorrere agli operatori nell'espletamento del servizio.
2. Per danni che dovessero incorrere agli utenti del servizio o a terzi nel corso dello

svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.

3. Per i danni causati alle cose appartenenti agli utenti.

4. Per danni a persone presenti a qualunque titolo nella struttura, e per danni causati alle cose di questi ultimi;

5. Dei danni a persone o a cose dell'A.C., che possano derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili ad esso o ai suoi dipendenti.

La D.A. risponde di tutti i danni di cui sopra per i quali, a qualunque titolo, fosse chiamata a rispondere

La D.A, infine, assume a proprio carico le responsabilità del buon funzionamento del servizio, promuovendo tutte le iniziative atte ad evitarne l'interruzione.

L'A.C. si riserva di garantire in qualunque modo e a qualunque costo l'esecuzione del servizio, rivalendosi, per le spese sostenute, sulla cauzione definitiva ex art. 103 D.Lgs n. 50/2016.

ART. 66- ASSICURAZIONI

La D.A. si assume ogni responsabilità sia civile che amministrativa che penale, derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo la D.A. si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza RCT stipulata con una Compagnia di Assicurazione di durata non inferiore alla durata del contratto, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della D.A., agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

La D.A. assumerà a proprio carico l'onere di malleverare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti d'incendio e furto.

L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della D.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro.

ART. 67- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali, il fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010.

La D.A. si impegna inoltre a fornire, su richiesta dell'A.C, documentazione idonea per consentire le verifiche di cui al comma 9) della sopra citata Legge n. 136/2010.

A pena di risoluzione del contratto, tutti i movimenti finanziari, relativi al servizio de quo, devono essere registrati su conto corrente dedicato e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o altri strumenti previsti dalla Legge n. 136/2010, salvo le deroghe previste dalla legge.

ART. 68 –TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

Ai sensi del D.Lgs 30/06/2003 n. 196 e Reg. UE 2016/679, la D.A. è responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili concernenti gli utenti del servizio e comunque conferiti. A tal proposito la stazione appaltante, con atto formale, redigerà nomina del responsabile esterno del trattamento per la D.A.

In particolare, la D.A., si impegnerà ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti, incaricati e collaboratori l'assoluta riservatezza rispetto a tutti i dati e le informazioni di cui verrà a conoscenza nello svolgimento del servizio a non divulgarli e a non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

La D.A. è autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica, nel rispetto delle disposizioni normative e con particolare riferimento alla liceità, correttezza, riservatezza e misure di sicurezza.

In materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, la Ditta deve comunque fornire ogni informazioni utile all'Amministrazione per adempiere alla Legge n. 190/2012 e successivo D.Lgs 33/2013 e ss.mm.ii.

ART. 69 – VINCOLI DERIVANTI DALL'AGGIUDICAZIONE

I prezzi secondo i quali sarà aggiudicato l'appalto si intendono proposti dal soggetto aggiudicatario in base a calcoli di propria convenienza, a suo completo rischio imprenditoriale, nel presupposto esplicito della piena conoscenza delle condizioni locali e saranno quindi riportati nel contratto di servizio senza variazione alcuna rispetto all'aggiudicato, ed indipendenti da qualsiasi eventualità.

Il soggetto aggiudicatario non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli stabiliti in sede di aggiudicazione, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l'aggiudicazione del servizio.

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo ad avvenuta verifica del possesso di tutti i requisiti dichiarati in sede di gara.

Diventa efficace l'aggiudicazione e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto avrà luogo entro i successivi sessanta giorni.

La ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Nel caso in cui emergano irrisolvibili elementi ostativi alla stipula del contratto, si provvederà alla revoca dell'aggiudicazione ed agli adempimenti conseguenti nonché a nuova aggiudicazione al secondo classificato, se esistente.

Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà ottenere l'autorizzazione sanitaria per l'attività dei centri di cottura per le funzioni in esso da svolgere.

ART. 70 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora il soggetto aggiudicatario, per qualsiasi motivo, non intenda accettare l'aggiudicazione sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dal Comune per effetto della rinuncia.

ART. 71 – COSTANZA DI REQUISITI E CONDIZIONI

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

ART. 72 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La Stazione Appaltante annualmente stanzerà nel proprio bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti.

Il soggetto appaltatore fatturerà mensilmente con fatture distinte per Centri Cottura e ciascuna fattura dovrà riportare il numero dei pasti erogati come risultante dalle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture e suddiviso per singola scuola, alunni, personale docente, non docente ed avente diritto.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse presso il Comune previa acquisizione d'ufficio del DURC.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

ART. 73 – DOMICILIO

L'appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

TITOLO VIII - DISPOSIZIONI FINALI

ART. 74- CONTRATTO E SPESE DI REGISTRAZIONE

Il contratto verrà stipulato con atto pubblico-amministrativo con firma digitale.

L'A.C. si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto di appalto, di procedere all'esecuzione d'urgenza dell'appalto ai sensi dell'art. 5) del presente capitolato speciale d'appalto e l'avvio del servizio con preavviso di tre giorni alla D.A. In tal caso la D.A. si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente Capitolato speciale di appalto anche nel periodo intercorrente tra l'aggiudicazione e la stipula del contratto.

Il servizio disciplinato dal presente Capitolato Speciale d'Appalto è soggetto ad I.V.A., prevista per legge. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della D.A.

ART. 75- SUBAPPALTO

Per la disciplina del subappalto si rimanda a quanto previsto nel disciplinare di gara.

ART. 76 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

ART. 77- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Al presente atto si applica l'art. 108 del Codice dei Contratti pubblici. Restano, comunque, ferme le clausole risolutive espressamente disciplinate nel presente atto.

Nel caso di inadempienze gravi ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il

contratto, previa notificazione alla D.A., ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della D.A. e salva l'applicazione delle penalità prescritte, mediante semplice notifica tramite PEC presso il domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento e IDAS. Se l'operatore economico non è presente nei predetti indici la notifica avverrà presso il domicilio eletto che verrà comunicato in sede di sottoscrizione del contratto. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Cod. Civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Cod. Civ. le seguenti ipotesi:

- Fallimento della D.A. e cessazione dell'attività, concordato preventivo, amministrazione controllata, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della D.A.;
- Motivi di pubblico interesse;
- Grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- Infrazioni gravi e reiterate in riferimento alla fornitura di derrate non conformi a quanto richiesto alle tabelle merceologiche vigenti;
- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della D.A.;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Grave difformità tra quanto impegnato in sede di offerta e quanto attuato nello svolgimento del servizio;
- Subappalto non autorizzato;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Mancato rispetto della L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- In caso di ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente atto;
- In caso di inadempimenti connessi alla disciplina in materia di divieto di cessione del contratto e vicende soggettive dell'esecutore;
- In caso di perdita da parte dell'esecutore del possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria e tecnica e professionale previsti in sede di gara;
- In caso di mancata integrazione della garanzia definitiva parzialmente o totalmente escussa, entro il termine di 15 giorni solari dal ricevimento della relativa richiesta da parte del committente.

Con la risoluzione del contratto, l'A.C. è autorizzata, senza ulteriore formalità, ad introitare definitivamente la cauzione, fatta salva in ogni caso la facoltà di agire per il risarcimento dell'eventuale danno ulteriore subito.

In tal caso sarà a carico della D.A. ogni maggiore spesa che l'A.C. dovesse sopportare fino al termine del contratto o fino all'affidamento di un nuovo appalto, se questo avverrà prima della scadenza del contratto stesso.

In tali circostanze, l'A.C. può dichiarare, a suo insindacabile giudizio, risolto il rapporto contrattuale in essere e interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria.

ART. 78 - RECESSO

Fermo quanto disposto dal presente Capitolato speciale di appalto, l'A.C. ha il diritto di recedere in qualunque tempo e per qualsiasi motivo dal presente atto, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 109 del Codice dei Contratti Pubblici.

La D.A. rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso.

In ogni caso di recesso la D.A. si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare la continuità della prestazione in favore dell'A.C.

ART. 79 - CLAUSOLA COMPROMISSORIA E CONTENZIOSO

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse insorgere, in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto per l'appalto del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto che non si sia potuta definire in sede amministrativa sarà definita dal competente Foro di Perugia. È esclusa la competenza arbitrale.

Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso aggiuntivo per la proposta gestionale organizzativa presentata in sede di gara.

Alla scadenza del contratto, la D.A. dovrà consegnare immobili, mobili, impianti ed attrezzature utilizzati in buono stato di conservazione.

ART. 80- CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la D.A. del contratto di appalto è tenuta ad assorbire prioritariamente, nel proprio organico, il personale già operante alle dipendenze della D.A. uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto, comprensivo del personale del sub-appaltatore, sono riportati negli Allegato n.2 e n.3 del presente Capitolato speciale d'Appalto.

ART. 81 - NORME FINALI E RINVIO

La D.A. si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle modalità con cui dovrà essere espletato il servizio specificato nel presente capitolato.

L'A.C., da parte sua, notificherà alla D.A. tutti i provvedimenti amministrativi che potrebbero comportare variazioni alla situazione iniziale mediante utilizzo dell'indirizzo PEC comunicato in sede di sottoscrizione del contratto.

Per quanto non espressamente contemplato nei precedenti articoli si fa riferimento alle disposizioni di legge, vigenti in materia.

Eventuali casi di forza maggiore e/o imprevedibili, non contemplati dal presente Capitolato potranno essere oggetto di specifico accordo tra le parti.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

D.ssa Pasquina Bettolini

Allegato 1

CENTRO COTTURA : CASTIGLIONE DEL LAGO

N°	DESCRIZIONE ATTREZZATURA
ZONA CUCINA	
1	CELLA CONGELATORE
1	CELLA TEMP. POSITIVA
1	CELLA TEMP. POSITIVA
DIETE	
1	BANCO FRIGO
1	TAVOLO ARMADIATO
1	LAVELLO A UNA VASCA
VERDURE	
1	LAVELLO A DUE VASCHE
1	LAVA VERDURE
2	TAVOLI ARMADIATI
1	PELAPATATE
2	TRITACARNE
2	GRATTUGIE FORMAGGIO
1	CUTTER TAGLIAVERDURE + ACCESSORI
5	CESTE FORATE BIANCHE IN PLASTICA
CUCINA	
1	CUCINA A 6 FUOCHI CON FORNO
1	CAPPA DI ASPIRAZIONE
1	BRASIERA
1	CUOCIPASTA A 2 VASCHE
1	BOLLITORE
1	FORNO A CONVEZIONE VAPORE 20 TEGLIE
1	FORNO CONVEZIONE VAPORE 10 TEGLIE
1	TAVOLO ARMADIATO DA 120
1	ARMADIO A ANTE SCORRELOVI
2	SCALDAVIVANDE BAGNOMARIA
24	TEGLIE DA FORNO
20	CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H. 10 CON COP.
50	CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H. 10 CON COP. 1/1 H.10 CON COP.
11	CONTENITORI GASTRONORM 1/1 H. 15 CON COP.
12	CONTENITORI GASTRONORM 1/1 H. 20 CON COP.
25	CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H. 20 CON COP.
25	CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H. 15 CON COP.
41	CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H. 10 CON COP.
21	CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H. 5 CON COP.
9	CONTENITORI GASTRONORM 1/3 H. 10 CON COP.
12	CONTENITORI GASTRONORM 1/4 H. 5 CON COP.
15	CONTENITORI GASTRONORM 1/6 H. 15 CON COP.
4	CONTENITORI GASTRONORM 1/4 H. 5 CON COP.
3	CONTENITORI GASTRONORM 1/8 H. 5 CON COP.
4	CONTENITORI GASTRONORM 1/16 H. 10 CON COP.
5	CONTENITORI GASTRONORM 1/16 H. 5 CON COP.

1200	PIATTI (PIANI - FONDI)
600	FORCHETTE
600	CUCCHIAI
400	COLTELLI
500	BICCHIERI
1	BANCO FRIGO 170
1	LAVELLO 1 VASCA
2	AFFETATRICE
1	TAVOLO 170
1	TAVOLO CON CASSETTO 140
3	CARRELLI SCALDAVIVANDE A COLONNA
100	BROCCHIE COLORATE
6	ZUPPIERE
7	TEGLIE FORATE 1/1 H. 10
14	VASSOI
1	TAVOLO ARMADIO 140
1	LAVAMANI
1	APRISCATOLE DA BANCO + TAVOLO NEUTRO
27	CARRELLI DI SERVIZIO
2	MIXER A IMMERSIONE (DI CUI UNO NON FUNZIONANTE)
2	BANCHI CALDI
1	LAVAGGIO
1	CARRELLO PORTA VASSOI
1	TAVOLO NEUTRO 100
2	LAVASTOVIGLIE
1	LAVELLO A DUE VASCHE
1	CAPPA DI ASPIRAZIONE
	UTENSILI/PENTOLAME
40	PINZE SERVIZIO
90	CUCCHIAIONI/RAMAIOLI/PALETTE
10	PADELLE
18	PENTOLE
10	BARELLINE PORTA CONTENITORI
72	CONTENITORE TERMICI
	MAGAZZINO
5	SCAFFALI DA 180
3	SCAFFALI DA 150
2	ARMADI IN PLASTICA/POLICARBONATO
2	ARMADI A 2 ANTE IN LAMIERA
3	PATTUMIERE IN ACCIAIO CON COPERCHIO
1	PATTUMIERA IN POLICARBONATO CON PEDALE
1	BILANCIA BASCULANTE
3	BILANCE DA TAVOLO DIGITALE
	SPOGLIATOIO
5	ARMADIETTI PERSONALE IN LAMIERA

CENTRO COTTURA : COLONNETTA

N°	DESCRIZIONE ATTREZZATURA
----	--------------------------

ZONA CUCINA

- 1 TAVOLO CON CASSETTO 200
- 1 LAVELLO A DUE VASCHE
- 1 PELAPATATE
- 1 ARMADIO CON ANTE SCORREVOLI
- 1 CELLA FRIGO TEMP. POSITIVA
- 1 FORNO CONVEZIONE VAPORE 20 TEGLIE
- 1 CUTTER - TAGLIAVERDURE
- 1 TAVOLO ARMADIATO DA 120
- 2 TAVOLO ARMADIATO DA 200
- 1 AFFETATRICE
- 1 GRATTUGIA
- 1 APRISCATOLE DA BANCO
- 1 CARRELLO MANTENITORE CALDO
- 1 TAVOLO NEUTRO DA 120
- 1 CUCINA A 6 FUOCHI CON FORNO
- 1 BRASIERA
- 1 CUOCIPASTA A 2 VASCHE
- 1 PATTUMIERA A PEDALE

LAVAGGIO

- 1 LAVASTOVIGLIE
- 1 LAVELLO A 2 VASCHE + TAVOLO SERVIZIO 120
- 1 TAVOLO DA 200
- 1 CARRELLO PER VASSOI
- 1 PATTUMIERA A PEDALE

MAGAZZINO

- 1 FRIGO A COLONNA TEMP. POSITIVA
- 1 CONGELATORE A POZZETTO
- 2 SCAFFALATURE DA 140
- 3 BARELLINE PER TRASPORTO CONTENITORI
- 1 AFFETTATRICE
- 1 GRATTUGIA (DA ROTTAMARE)

REFETTORIO

- 13 CARRELLI DI SERVIZIO
- 46 BROCCHE COLORATE
- 1 ARMADIO A 2 ANTE

UTENSILERIA

- 6 TEGLIE FORATE X FORNO
- 14 TEGLIE PER FORNO
- 12 CONTENITORI GASTRONORM 1/1 H.15 CON COP.
- 2 CONTENITORI GASTRONORM 1/1 H.20 CON COP.
- 2 CONTENITORI GASTRONORM 1/1 H.10 CON COP.
- 22 VASSOI
- 10 INSALATIERE
- 6 VASSOI IN PLASTICA GIALLI
- 6 CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H.10 CON COP.
- 5 CONTENITORI GASTRONORM 1/2 H.20 CON COP.
- 5 CONTENITORI GASTRONORM 1/4 H.10 CON COP.
- 7 CONTENITORI GASTRONORM 1/3 H.15 CON COP.
- 4 TAGLIERI

- 13 PENTOLE
- 2 PADELLE INOX
- 2 PADELLE ANTI ADERENTI
- 3 FRUSTE
- 7 RAMAIOLI
- 3 PALETTE
- 8 CUCCHIAIONI
- 9 CONTENITORI TERMICI
- 220 PIATTI PIANI
- 220 PIATTI FONDI
- 220 BICCHIERI
- 220 FORCHETTE
- 220 CUCCHIAI
- 220 COLTELLI
- 6 CESTE BIANCHE FORATE
- 2 CESTE BIANCHE NON FORATE
- 3 CONTENITORI BIANCHI PLASTICA

SPOGLIATOIO

- 1 ARMADIETTO PERSONALE 50X50 IN LAMIERA
- 2 ARMADI PERSONALE DOPPI IN POLICARBONATO

ALL. 2

Unità	D Ass	SCATTI ANZ.	Data prossimo scatto	Ruolo	Livello	Contratto	Qualifica	Monte h.
1	21/09/2015	2	01/10/2026	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	15,00
2	01/10/2012	3	01/11/2026	Addetto alla distribuzione	SESTO	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	7,50
3	18/09/2006	5	01/10/2026	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	20,00
4	07/11/2000	6	-	Cuoco	QUARTO	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	40,00
5	25/09/2001	6	-	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	25,00
6	04/10/2012	3	01/01/2027	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	17,50
7	04/10/2001	6	-	Aiuto cuoco	QUINTO	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	30,00
8	24/09/1996	6	-	Cuoco	QUARTO	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	40,00
9	19/09/2011	3	01/10/2024	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	15,00
10	28/03/2000	6	-	Aiuto cuoco	QUINTO	TURISMO/PUBBLICI ESERCIZI	OPERAIO	25,00

ISOLA COOPERATIVA SOCIALE

ELENCO OPERATORI IMPIEGATI NEL SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO PRESSO LE MENSE SCOLASTICHE

DEL COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO

OPERATORE	QUALIFICA	MONTE ORE SETTIMANALI	CCNL	LIVELLO	SCATTI DI ANZIANITA'	TIPOLOGIA CONTRATTO
1	Addetta Mensa	17,25	Cooperative Sociali	A1	---	Tempo Determinato
2	Addetta Pulizie	10	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
3	Addetta Mensa	11	Cooperative Sociali	A1	---	Tempo Indeterminato
4	Addetta Mensa	15	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
5	Addetta Mensa	12,5	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
6	Addetta Pulizia	9	Cooperative Sociali	A2	5	Tempo Indeterminato
7	Addetta Mensa	19,5	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
8	Addetta Mensa	25	Cooperative Sociali	A1	2	Tempo Indeterminato
9	Addetta Mensa	15	Cooperative Sociali	A2	3	Tempo Indeterminato
10	Addetta Mensa	7,5	Cooperative Sociali	A1	---	Tempo Indeterminato
11	Addetta Mensa	15	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato

OPERATORE	QUALIFICA	MONTE ORE SETTIMANALI	CCNL	LIVELLO	SCATTI DI ANZIANITA'	TIPOLOGIA CONTRATTO
12	Addetta Pulizie	6	Cooperative Sociali	A2	2	Tempo Indeterminato
13	Addetta Pulizie	6	Cooperative Sociali	A2	5	Tempo Indeterminato
14	Addetta Mense	20	Cooperative Sociali	A1	2	Tempo Indeterminato
15	Addetta Mense	20	Cooperative Sociali	A2	2	Tempo Indeterminato
16	Addetta Mense	22,5	Cooperative Sociali	B1	5	Tempo Indeterminato
17	Addetta Mense	16,25	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
18	Addetta Mense	12,5	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
19	Addetta Mense	12,5	Cooperative Sociali	A1	2	Tempo Indeterminato
20	Addetta Mense	12,5	Cooperative Sociali	A1	0	Tempo determinato
21	Addetta Pulizie	7,5	Cooperative Sociali	A2	2	Tempo Indeterminato
22	Addetta Mense	7,5	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
23	Addetta Pulizie	12,5	Cooperative Sociali	C1	5	Tempo Indeterminato
24	Addetta Mense	10	Cooperative Sociali	A1	1	Tempo Indeterminato
25	Cuoca	10	Cooperative Sociali	C1	5	Tempo Indeterminato