



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA E A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE "LA CICOGNA", LA SCUOLA
DELL'INFANZIA STATALE, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI
PRIMO GRADO
DAL 01/09/2022 AL 31/08/2025**

**CPV 55524000-9 "Ristorazione scolastica"
Categoria 17 "Servizi alberghieri e di ristorazione"
dell'Allegato IX del Codice dei Contratti.
CIG. n. 9263590C4A**

Allegato "A" alla Progettazione in fase unica



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

1. Committente: cliente pubblico che stipula con il fornitore un contratto (Comune di Canneto sull'Oglio).
2. Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'Impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario.
3. Servizio di mensa scolastica: il servizio di mensa rivolto a utenti della fascia 0-14 anni reso mediante la produzione dei pasti presso le strutture dell'I.A. e/o presso la cucina di proprietà comunale. Il servizio comprende la fornitura delle derrate alimentari necessarie per cucinare i menù giornalieri, il trasporto dei pasti presso il refettorio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti, l'allestimento/sbarazzo dei tavoli e la pulizia dei locali mensa.
4. mensa scolastica biologica: il servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti previsti dal DM 14771.
5. prodotto biologico o alimento biologico: il prodotto ottenuto in conformità alle norme stabilite dal regolamento (CE) n. 834/2007 e dal regolamento (CE) n. 889/2008.
6. centro cottura: struttura di proprietà/in disponibilità dell'I.A. ove vengono preparati i pasti destinati agli utenti della scuola primaria e secondaria
7. cucina comunale: struttura di proprietà del Comune ove vengono preparati i pasti destinati agli utenti dell'asilo nido comunale "La Cicogna" e la scuola dell'Infanzia statale
8. pasti pronti da consumare in loco: pasti prodotti nella cucina scolastica di proprietà comunale, gestita con personale del Comune e dell'I.A., mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.
9. pasti pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nel centro di cottura di proprietà/in disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettorio di via Aporti 5 destinato agli utenti della scuola primaria e secondaria).
10. Capitolato Prestazionale: il presente documento compresi tutti i suoi allegati.
11. Menù: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti.
12. Alimento: ogni sostanza utile per la nutrizione;
13. Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'I.A. per la preparazione dei pasti;
14. Trasporto: il trasporto dei pasti presso il locale di distribuzione e consumo dei pasti (refettorio).
15. Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'I.A. per la somministrazione dei pasti agli utenti.
16. Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettorio): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione.
17. Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non), brocche con coperchio e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti.
18. Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti.
19. Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti.
20. Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

21. Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario).

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Il servizio di ristorazione scolastica si ispira ai principi di sostenibilità, riduzione dell'inquinamento e degli sprechi alimentari, al fine di educare implicitamente i bambini a scelte eco-compatibili e rispettose di una sana e corretta alimentazione. Il presente Capitolato recepisce le disposizioni contenute:

- nel Decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali n. 14771 del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”;
- Decreto Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”

come previsti dall’art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici) ed in relazione a quanto specificato all’art. 144 del medesimo Codice.

Oggetto del presente appalto è la gestione del servizio giornaliero di mensa scolastica biologica e a ridotto impatto ambientale del Comune di Canneto sull'Oglio per i bambini, i loro educatori, insegnanti e personale ausiliario, nel nido d'infanzia comunale “La Cicogna”, nella scuola dell'infanzia statale, nella scuola primaria e scuola secondaria di primo grado.

L'esecuzione del servizio tiene conto delle condizioni stabilite nel presente Capitolato, come integrato dall'offerta presentata in sede di gara.

Art.3 - Durata del contratto

L'appalto ha durata triennale, con decorrenza 01/09/2022.

Art. 4 - Descrizione del servizio

Il Servizio comprende i seguenti servizi distinti per plesso scolastico di riferimento:

Servizio	Indirizzo del refettorio	Tipo servizio	Orario di scodellamento
Scuola primaria n. 10 sezioni Funzionamento come da calendario scolastico regionale con rientro pomeridiano dal lunedì al venerdì	Via Aporti n° 5 Si veda planimetria allegato 1A	Produzione pasti presso il centro di cottura dell'I.A. Trasporto e distribuzione dei pasti, allestimento/sbarazzo e pulizia del refettorio	12.10 – turno unico il lunedì, mercoledì e venerdì e 1° turno il martedì e giovedì



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

<p>Scuola secondaria di 1° grado n. 6 sezioni Funzionamento come da calendario scolastico regionale con rientro pomeridiano il martedì e il giovedì</p>		<p>Produzione pasti presso il centro di cottura dell'I.A. Trasporto e distribuzione dei pasti, allestimento/sbarazzo e pulizia del refettorio</p>	<p>13.10 - 2° turno il martedì e giovedì</p>
<p>Scuola dell'Infanzia Statale n. 3 sezioni Funzionamento come da calendario scolastico regionale con rientro pomeridiano dal lunedì al venerdì</p>	<p>Via Leopardi, 1 Si veda planimetria allegato 1B</p>	<p>Produzione pasti presso la Cucina del Comune Distribuzione dei pasti al tavolo allestimento/sbarazzo del refettorio. Non è richiesta la pulizia del refettorio.</p>	<p>11.50</p>
<p>Asilo Nido Comunale "La Cicogna" n. 14 iscritti aperta dal 1° settembre al 31 luglio</p>	<p>Viale Europa, 54 Si veda planimetria allegato 1B</p>	<p>Produzione pasti presso la Cucina del Comune Distribuzione dei pasti al tavolo allestimento/sbarazzo del refettorio. Non è richiesta la pulizia del refettorio.</p>	<p>11.15</p>

A miglior specificazione si precisa quanto segue:

- Il servizio sarà gestito presso:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- a) il Centro di cottura dell'I.A., per la produzione dei pasti da veicolare alle scuole primaria e secondaria, utilizzando personale dell'I.A.;
 - b) la cucina comunale di Viale Europa, 54 per la produzione dei pasti dell'asilo nido e scuola dell'infanzia, utilizzando la cuoca dipendente comunale e personale dell'I.A.;
 - c) i refettori delle diverse scuole (asilo nido, scuola infanzia, primaria/secondaria) utilizzando personale dell'I.A.;
- l'appalto comprende l'autonoma gestione, il coordinamento e l'organizzazione del servizio;
 - l'appalto comprende l'acquisto delle derrate necessarie per la realizzazione dei menù, approvati dalla Commissione Mensa. Il menù deve essere composto da: primo, secondo, pane, verdura, frutta e acqua (in bottiglie da 1,5 litri PET ogni 3 alunni) nonché da spuntini e merenda ove previsti. A tal fine si rimanda alle linee guida ATS di cui all'art. 8;
 - l'appalto comprende la predisposizione e fornitura di Diete speciali, come da indicazioni di ATS;
 - per allestimento/sbarazzo si intende l'approntamento dei locali mensa (o aule in caso di permanere dell'emergenza COVID-19) e l'apparecchiatura dei tavoli e lo sbarazzo al termine del servizio. Nel progetto deve essere chiaramente indicato come l'I.A. intende effettuare l'allestimento/sbarazzo indicando in modo inequivocabile il numero di personale da adibire. A tal proposito si precisa quanto segue relativamente al refettorio utilizzato per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado: nei giorni di martedì e giovedì (giorni non vincolanti, in quanto potrebbero essere modificati) il riassetto dei tavoli, dopo il pranzo degli alunni della scuola primaria, dovrà iniziare alle ore 12.50 e dovrà terminare entro le ore 13.05 per consentire agli alunni della Scuola Secondaria di consumare il loro pasto. Il riassetto dei tavoli a seguito del pranzo degli alunni della scuola secondaria dovrà avvenire entro 60 minuti dallo sgombero del refettorio da parte degli alunni stessi;
 - trasporto dei pasti (per Scuola Primaria e Secondaria di primo grado): nel progetto deve essere chiaramente indicato come l'I.A. intende effettuare il trasporto indicando in modo inequivocabile il numero di personale da adibire e il programma di pulizia degli automezzi utilizzati per il trasporto;
 - distribuzione con porzionatura e scodellamento dei pasti agli utenti in modalità self-service/al tavolo e per nido e infanzia distribuzione anche di spuntini e merende: nel progetto deve essere chiaramente indicato come l'I.A. intende effettuare la distribuzione, indicando in modo inequivocabile il numero di personale da adibire e precisandone le mansioni. Analogamente andrà indicato come l'I.A. intende effettuare la distribuzione in caso di permanere dell'emergenza COVID-19;
 - l'appalto comprende la pulizia/sanificazione dei pavimenti dei locali adibiti a refettorio (per la Scuola Primaria e Secondaria nei giorni di martedì e giovedì è richiesta la doppia pulizia/sanificazione. Non è prevista la pulizia dei refettori della Scuola dell'Infanzia e dell'Asilo Nido);
 - relativamente al refettorio della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado è previsto il ritiro dai locali di consumo del pasto, delle posate, piatti, bicchieri, contenitori sporchi, carrelli e di tutte le attrezzature (gastronorm, teglie, coperchi ecc.) utilizzate per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio e sanificazione che avverrà presso il centro cottura dell'I.A.;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- l'appalto comprende la fornitura dei prodotti di pulizia necessari alla pulizia e sanificazione degli ambienti di competenza (centro cottura e cucina comunale), compresi i refettori delle scuole primaria e secondaria, (compresi i pavimenti);
- l'appalto comprende la gestione dei rifiuti e la fornitura di idonei sacchi per la raccolta di rifiuti secondo le modalità in vigore nel Comune di Canneto (servizio di raccolta differenziata). Al fine rendere i locali del refettorio il più possibile confortevoli, l'I.A. dovrà allestire presso ciascun refettorio una "*Piazzola Ecologica*" fornendo i relativi contenitori. La fornitura di tali contenitori dovrà essere concordata con l'Ufficio Servizi Scolastici.
- l'appalto comprende la fornitura del seguente materiale, che dovrà rispettare i requisiti CAM:

per l'Asilo Nido comunale, al bisogno in caso di necessità:

- a) posate in acciaio inox;
- b) piatti e bicchieri riutilizzabili in plastica dura;
- c) tovaglioli di carta.

I pasti andranno serviti in piatti separati per primo, secondo e verdura con l'accortezza, laddove ci sia una pietanza particolarmente "molto condita" di inserire un terzo piatto per la verdura.

per la Scuola dell'Infanzia Statale, al bisogno in caso di necessità:

- a) posate in acciaio inox;
- b) piatti in ceramica;
- c) bicchieri riutilizzabili in plastica dura;
- d) tovaglioli di carta.

I pasti andranno serviti in piatti separati per primo, secondo e verdura con l'accortezza, laddove ci sia una pietanza particolarmente "molto condita" di inserire un terzo piatto per la verdura;

per la scuola primaria e secondaria, forniture ex novo:

- a) posate in acciaio inox **imbustate singolarmente**;
- b) caraffe munite di coperchio;
- c) piatti e bicchieri riutilizzabili in plastica dura. I pasti andranno serviti in piatti separati per primo, secondo e verdura con l'accortezza, laddove ci sia una pietanza particolarmente "molto condita" di inserire un terzo piatto per la verdura;
- d) tovaglie (e non tovagliette) e tovaglioli di carta e quant'altro necessario. Le tovaglie dovranno essere di carta sufficientemente resistente alla normale usura, e dovranno essere di dimensioni utili per coprire interamente i tavoli. Al fine rendere il momento della mensa il più possibile confortevole, l'I.A. utilizzerà tovaglie e tovaglioli colorati (o con disegni e colori adatti all'utenza), con l'accortezza di utilizzare nel periodo del S. Natale il colore rosso. La scelta dei colori sarà condivisa con l'Ufficio Servizi Scolastici.

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. presenterà al Comune almeno una doppia campionatura del materiale al fine di scegliere quello più idoneo. La campionatura, conforme ai CAM, che sarà da presentare è la seguente:

1. n. 1 forchetta, n. 1 cucchiaio, n. 1 coltello, n. 1 cucchiaino il tutto in acciaio inox (solo per primaria e secondaria **imbustate singolarmente**);
2. n. 1 piatto per il primo in plastica dura (adatto anche per le minestre);



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

3. n. 1 piatto per il secondo e verdure in plastica dura;
 4. in alternativa ai precedenti due punti verrà valutato un piatto tris in plastica dura;
 5. n. 1 bicchiere in plastica dura;
 6. n. 1 piatto per il primo, n. 1 piatto per il secondo **in ceramica**;
 7. tovaglia;
 8. tovagliolo;
 9. n. 1 caraffa munita di coperchio in plastica dura;
- per quanto riguarda la cucina comunale, l'appalto comprende:
 - la sostituzione del personale dipendente dal Comune di Canneto sull'Oglio fino a un monte ore di 142,4/ore annue, corrispondenti a 20 giornate lavorative. Nel caso di necessità di sostituzioni Oltre le 142,4/ore annue sarà rimborsato il costo sostenuto per la sostituzione, calcolato prendendo a riferimento il costo orario previsto dal CCNL Turismo, Pubblici Esercizi – ristorazione collettiva e commerciale vigente al momento della sostituzione– livello quinto o analogo livello in caso di applicazione di differente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro;
 - la fornitura di n. 1 aiuto cuoca per 2,5 ore giornalieri;
 - la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature, macchine, impianti e arredi presenti presso la cucina comunale;
 - la fornitura, ove necessario, delle attrezzature, e la fornitura obbligatoria di tegamerie, stoviglie e utensilerie necessarie per lo svolgimento del servizio. Alla scadenza contrattuale quanto fornito e/o installato dall'I.A. presso la cucina comunale, a seguito di interventi manutentivi, resterà di proprietà del Committente.
 - l'assunzione in carico di tutti gli oneri e gli adempimenti inerenti il rilascio e il mantenimento delle autorizzazioni previste dalle vigenti norme;
 - quanto altro menzionato nel presente Capitolato.

I pasti devono essere preparati in idoneo centro cottura, gestito direttamente dalla stessa I.A. e **sito alla distanza massima di Km. 20 dal refettorio ubicato presso la Scuola secondaria di primo grado di via Aporti n. 5**. Il calcolo della distanza verrà effettuato utilizzando www.viamichelin.it avendo come punti di riferimento il numero civico del centro di cottura proposto e la sede del refettorio di via Aporti, escludendo le strade sterrate.

L'idoneità della struttura di preparazione pasti dovrà essere documentata con copia della SCIA inviata al portale www.impresainungiorno.it dalla quale dovrà emergere l'indicazione delle potenzialità di produzione massima pasti/die della struttura, **pena la risoluzione del contratto**.

La disponibilità del centro cottura o l'impegno ad aprirne uno entro 6 mesi dalla data di aggiudicazione dovrà essere dichiarata ai fini della partecipazione alla gara e comprovata in fase di verifica attraverso:

- la proprietà della struttura (fotocopia dell'atto notarile);
- il contratto di locazione con scadenza non inferiore al 31/08/2025 (fotocopia del contratto di locazione);
- la disponibilità del centro di cottura ottenuto in appalto con scadenza non inferiore al 31/08/2025 (fotocopia del contratto d'appalto);

Per quanto riguarda l'impegno ad aprire un centro di cottura entro 6 mesi dall'aggiudicazione, l'I.A. mensilmente dovrà relazionare per iscritto lo stato di attuazione relativo alla realizzazione del centro di cottura conforme a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

N.B. Il piano sopra indicato fa riferimento all'assetto ordinario del servizio, con distribuzione dei pasti nei refettori dedicati, come da vigente “ Piano per la prosecuzione, nell'anno scolastico 2021-2022, delle attività scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di istruzione a seguito della cessazione dello stato di emergenza da Covid-19”.

Nel caso ritorni l'emergenza sanitaria da COVID-19 e come dettagliato nel successivo art. 5 la distribuzione dei pasti potrà avvenire nelle aule, con scodellamento al tavolo per le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado. La diversa modalità di distribuzione potrà comportare un adeguamento degli orari e del personale dedicato. Tali modalità straordinarie dovranno essere definite d'intesa con il Comune di Canneto sull'Oglio e l'Istituto Comprensivo sulla base delle necessità e delle normative vigenti.

Art. 5 - Emergenza COVID-19 e modalità straordinarie di somministrazione dei pasti

Nel caso venga dichiarato, con provvedimento nazionale, lo stato di pandemia da COVID-19, l'I.A. dovrà obbligatoriamente trasmettere, entro 10 giorni, il proprio Protocollo COVID-19.

Nel suddetto documento dovranno essere descritti nel dettaglio:

- misure per il contenimento del contagio in tutti gli ambienti di produzione, trasformazione e somministrazione;
- processi e accorgimenti da adottare per la somministrazione dei pasti all'interno delle aule, anziché nei refettori dedicati;
- specifiche sui detergenti disinfettanti volti a mantenere l'igiene e la pulizia in ambienti ad alto rischio di contaminazione e, in particolare, per pulire e disinfettare i piani di lavoro e le attrezzature che entrano a contatto con gli alimenti;
- regolamentazione delle modalità di accesso ai luoghi di lavoro da parte del personale, dei fornitori, manutentori ed eventuali visitatori esterni;
- gestione del personale sintomatico e procedure per il rientro al lavoro a seguito di contagio/isolamento;
- modalità di aggiornamento e verifica del Protocollo stesso;
- eliminazione di ogni forma di self-service, con particolare riguardo alla sospensione della distribuzione dell'acqua e sostituzione con bottigliette individuali 0,5 l in PET per la Scuola Primaria e Secondaria e bottiglie in PET da 1,5 l per la Scuola dell'Infanzia e l'asilo nido comunale “La Cicogna”.
- scodellamento al tavolo con piatti e posate eccetto che per gli alunni del nido e della Scuola dell'Infanzia, riuniti secondo il sistema delle “bolle”.
- per la Scuola Primaria e Secondaria di primo grado:
 - è previsto un intervento di sanificazione dell'aula al termine del turno di lezioni, prima dell'allestimento dei banchi per il pasto.
 - la somministrazione prevede il posizionamento sul singolo banco di tovaglietta, tovagliolo e posate, oltre che del pane monoporzione e della frutta.
 - è previsto un intervento di sanificazione dell'aula al termine del pranzo.

A seguito di aggiudicazione, l'I.A. dovrà tener conto delle misure di prevenzione e protezione previste dal DUVRI del Comune di Canneto sull'Oglio per il servizio di ristorazione scolastica.

In caso di protrarsi dell'emergenza sanitaria in corso che prevede l'organizzazione del servizio come sopra indicato si applicherà una maggiorazione sul costo del singolo pasto della scuola



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

primaria e secondaria pari a € 0,67. Tale importo si intende fisso e indipendente dall'importo per il singolo pasto posto a base d'asta. Nessun altro costo aggiuntivo sarà dovuto all'I.A. a seguito di riduzione del numero dei pasti confezionati o della parziale interruzione del servizio a causa dell'emergenza Covid-19. Solo nel caso di chiusura completa dei plessi per un periodo superiore a due settimane consecutive potranno essere concordate fra l'Ente e l'I.A. modalità per il riconoscimento della sospensione temporanea del servizio.

Art. 6 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero indicativo annuo dei pasti, con riferimento all'anno scolastico 2021/2022 e suddiviso per plessi e tipologia di utenza, è il seguente:

Scuola	Totale pasti giornalieri	Giorni ipotetici di funzionamento del servizio mensa	Totale pasti annui
Asilo Nido comunale "La Cicogna"	14	212	2.968
Scuola dell'Infanzia Statale	38	186	7.068
Totale			10.036

Scuola	Totale pasti giornalieri	Giorni ipotetici di funzionamento del servizio mensa	Totale pasti annui
Scuola Primaria	120	152	18.240
Scuola Secondaria di primo grado	55	62	3.410
			21.650

Totale complessivo n. 31.686

Per quanto concerne la definizione del valore complessivo posto a base di gara e dei prezzi unitari di riferimento si rinvia a quanto dettagliatamente indicato nell'allegato B "Quadro economico del servizio" del documento di Progettazione in fase unica ex art. 23 commi 14 e 15 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall'I.A., così come previsto dall'art. 106, comma 12 del Codice.

Si precisa che il Committente non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti ed esso è strettamente correlato alla richiesta dei fruitori e verranno remunerati esclusivamente i pasti effettivamente prodotti. Trattasi infatti di servizio a consumo strettamente correlato alla domanda dell'utenza.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Committente si riserva la facoltà di richiedere, alle



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

condizioni tutte del contratto stesso, aumenti dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale. Il Committente 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 l'I.A.

In casi di forza maggiore, ad esempio per sciopero o epidemia/pandemia, che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Committente si impegna a darne comunicazione all'I.A. entro l'orario di normale prenotazione senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.

Art. 7 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'I.A.

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'I.A., in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni. Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 48 ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative, come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, l'I.A. garantirà il servizio secondo le modalità dichiarate in sede di offerta tecnica. Solo in subordine potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, epidemie.

d) Interruzione totale del servizio senza preavviso

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica per motivi non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale, comunicata all'I.A. con un preavviso di 24 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'I.A. all'Amministrazione Comunale. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale non abbia provveduto a dare notizia all'I.A. della sospensione dell'attività scolastica con un preavviso di 24 ore, l'Amministrazione Comunale riconoscerà all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Art. 8 – Specifiche tecniche

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio, materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dai seguenti documenti o dalle future versioni degli stessi che gli Enti interessati emetteranno:

- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” dettate con provvedimento del Ministero della Salute del 29/04/2010 [Link http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf)



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- “Linee guida per Capitolato d’appalto nella ristorazione scolastica - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento Prevenzione Veterinaria dell’ATS Valpadana, che definiscono le **caratteristiche merceologiche delle materie prime** da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti. Link <https://www.ats-valpadana.it/linee-guida-per-capitolato-d-appalto-nella-ristorazione-scolastica>
- “Linee di indirizzo ristorazione collettiva e scolastica”. Il SIAN dell’ATS della Val Padana mette a disposizione le “Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica e collettiva” e le “Linee di indirizzo per la stesura dei menù per le diete speciali per patologia”. Link [Linee di indirizzo ristorazione collettiva e scolastica - atsvalpadana \(ats-valpadana.it\)](#)
- DM Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 18/12/2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”
- DM Ambiente 10/03/2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"(CAM) Link <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01905/sg;>
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (DM 28/10/2021) Link <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/11/11/21A06625/sg;>
- MENU’ STANDARD a.s. 2021/22 (invernale ed estivo) approvati dall’ATS Valpadana attualmente adottati dal Comune di Canneto sull’Oglio scaricabili dalla home page del Comune www.comune.canneto.mn.it sezione servizi scolastici;
- nelle specifiche voci del presente Capitolato;

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Capitolato prestazionale e nei suoi allegati. In caso di discordanza fra i documenti citati, deve essere considerata la prescrizione che prevede la qualità superiore dei prodotti.

Art. 9 - Inizio dell'erogazione del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in seguito all'aggiudicazione divenuta efficace, di dare l'avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto.

In tal caso, la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni autorizzate e l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente Capitolato e dalla propria offerta tecnica.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio sentite le scuole interessate.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

competenze non riservate al Comune, questo si riserva la possibilità di apportare riduzioni/integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente art. 6.

Art. 10 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'I.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'I.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida anticipata tramite mail seguita da PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 11 - Seminari di Educazione Alimentare rivolti alle scuole e alle famiglie

L'I.A. organizzerà incontri/laboratori volti a far conoscere la corretta alimentazione e le principali norme di igiene alimentare. Le modalità di realizzazione ed il contenuto del progetto saranno concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici e l'Istituto comprensivo. La realizzazione degli incontri/laboratori dovrà avvenire entro 60 giorni dalla richiesta da parte dell'Ufficio Servizi Scolastici. Il numero di ore di formazione è quantificato in 30 ore nell'arco del triennio (n. 10 ore annue).

Entro 30 giorni dall'aggiudicazione l'I.A. trasmetterà al Comune le proposte progettuali (contenenti la descrizione del progetto, le classi interessate e la durata) rivolte alle Scuole, prevedendo almeno la proposta di 3 progetti per ciascun ordine e grado di Scuola. Il progetto dovrà prevedere anche un incontro serale dedicato alle Famiglie.

In sede di offerta tecnica l'Impresa partecipante dovrà indicare le ulteriori ore di formazione annue in aggiunta a quelle indicate nel presente articolo.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 12 - Disposizioni generali relative al personale

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs.vo 81/2008, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti. A tali corsi dovrà partecipare anche il personale comunale comandato; a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo gli Uffici preposti del Comune circa la programmazione dei corsi.

Art. 13 - Organico cucina comunale

Si premette che nell'attuale organizzazione del servizio di ristorazione scolastica rivolto all'Asilo Nido e Scuola dell'Infanzia Statale è impiegata n.1 unità di personale dipendente del Comune di Canneto sull'Oglio, il cui profilo, mansioni e tipologia di rapporto è meglio dettagliato nella tabella che segue:

Numero unità	Categoria giuridica e qualifica professionale	Tipologia di rapporto	Sede di servizio
1	Cuoca – Cat. B – PEO B4	Tempo pieno H 36/sett	presso la cucina comunale ubicata presso l'asilo nido

Si rimanda all'allegato accordo di comando che disciplina i rapporti fra Comune e I.A. (allegato 2). Dall'inizio del servizio, l'I.A., in aggiunta alla suddetta unità di personale, deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Committente. L'Impresa partecipante dichiarerà in sede di offerta tecnica l'unità di personale da impiegare nel servizio, oltre alla Cuoca dipendente comunale, per 2,5 ore al giorno nel periodo dal 01/09 al 30/06 di ogni anno scolastico.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 14 - Rapporto di lavoro e clausola sociale

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato deve essere assunto nel rispetto esclusivo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - Aziende del Settore Turismo -Pubblici Esercizi - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Nel caso in cui l'I.A. fosse una Cooperativa sociale, la stessa potrà applicare il CCNL di riferimento del settore di attività svolta o quello specifico della cooperazione sociale.

Il lavoratore, quale dipendente dell'I.A., deve risultare a libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'I.A. deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

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, l'I.A. è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nell'allegato D) "Elenco del personale stabilmente impiegato nell'appalto" alla Progettazione in fase esecutiva.

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Mantova.

L'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente Capitolato.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra ai competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva come meglio indicato all'art. 82 "Cauzione definitiva" del presente Capitolato.

La consistenza dell'organico impiegato presso il Centro Cottura di proprietà del Comune e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori), deve essere presentata entro 10 giorni dall'avvio del servizio e riconfermata al Comune e alle OO.SS., tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore, orario di lavoro, eventuale sospensione estiva, scatti d'anzianità, tipologia di contratto e con frequenza trimestrale e per iscritto. Le eventuali variazioni effettuate sulla consistenza organica, se strettamente necessarie, devono essere comunicate ed adeguatamente motivate per successiva approvazione del Comune. Quest'ultimo si riserva il diritto di chiedere all'I.A. per iscritto la sostituzione entro 24 ore del personale ritenuto inadatto per comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 15 - Variazione e reintegro del personale dell'I.A.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere conforme a quanto offerto in sede di gara, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

necessaria in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere adeguatamente motivate dall'I.A. e preventivamente comunicate per approvazione del Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'I.A. è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro il giorno lavorativo successivo, in modo da mantenere costante l'impiego di personale previsto. Nel caso in cui l'I.A. non ottemperi a tale disposizione il Comune provvederà ad applicare la penalità di cui all'art. 72 del presente Capitolato.

E' fatto divieto all'I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente Capitolato nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo quanto indicato nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Art. 16 - Personale addetto al trasporto, consegna del pasto e ritiro vuoti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto previsto in sede di offerta di gara.

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti previsti dalla normativa vigente. L'Impresa partecipante dichiarerà in sede di offerta tecnica gli automezzi e le unità di personale da impiegare.

Art. 17 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

L'Impresa partecipante dichiarerà in sede di offerta tecnica le unità di personale da impiegare.

Art. 18 - Direttore Tecnico del servizio e Dietista

L'I.A. deve nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. e dovrà garantire costante reperibilità e presidiare con assiduità la cucina di proprietà aziendale e comunale.

Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in Tecnologia Alimentare o laurea in ambito biologico) o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio, l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Per la consulenza dietistica e l'elaborazione delle diete personalizzate l'I.A. dovrà avvalersi di un Dietista con titolo di studio previsto dal DM 744/1994.

All'I.A. sarà chiesto di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, dovendo redigere in bozza e definitivamente i menù scelti dalla stessa.

Art. 19 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune e delle scuole;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento del servizio;
- rispettare la privacy dell'utenza, soprattutto per quanto concerne dati sensibili della stessa (dati medici, appartenenza religiosa, convincimenti etici e simili).

Il Comune potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 20 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono specificati nelle “Linee guida per Capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento Prevenzione Veterinaria dell'ATS Valpadana, che definiscono le **caratteristiche merceologiche delle materie prime** da utilizzarsi nella ristorazione collettiva, partendo dalla considerazione che esse rappresentano una variabile fondamentale nel determinare la qualità del servizio erogato agli utenti. (Link <https://www.ats-valpadana.it/linee-guida-per-capitolato-d-appalto-nella-ristorazione-scolastica>).

Entro 10 giorni dalla comunicazione del Menù all'I.A., la stessa dovrà:

- inviare le schede tecniche di tutti i prodotti alimentari costituenti il menù adottato dalla Commissione Mensa;
- redigere e inviare le diete speciali che saranno consegnate alle Famiglie.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune devono essere stoccate separatamente e devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche. Nel caso in cui l'I.A. intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Comune le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'I.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti, di cui l'I.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari. Lo schedario tecnico dovrà essere tempestivamente aggiornato anche in caso di variazione dei menù che dovessero essere richieste dal Comune nel corso dell'Appalto (sentita la Commissione Mensa e il Servizio competente dell'ATS) e che comportassero l'introduzione di prodotti alimentari diversi da quelli precedentemente in uso.

Art. 21 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Per garantirne la tracciabilità, gli alimenti consegnati presso il Centro Cottura devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'I.A. dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

Art. 22 - Prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

L'I.A. predispone procedure di selezione, valutazione e rivalutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente Capitolato.

L'elenco dei fornitori deve essere reso disponibile al Committente, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dai documenti citati al precedente art. 8 o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno.

Relativamente ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, ad integrazione e miglior specificazione rispetto a quanto indicato negli allegati "Linee guida per Capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica: caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari", "DM10/03/2020 e DM 14771 si precisa che:

- GRUPPO 1: CARNI DI BOVINO

Le carni di bovino utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO e provenire da carcasse appartenenti alla seguente classe secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE: **CONFORMAZIONE U**. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni di bovino dovranno provenire da "filiera corta" ed essere fornite 3 volte ogni 4 somministrazioni previste in menù (70%).

- GRUPPO 2: CARNI DI SUINO

Le carni di suino utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni di suino dovranno provenire da "filiera corta" ed essere fornite 3 volte ogni 4 somministrazioni previste in menù (70%).

- GRUPPO 3: CARNI AVICOLE

Le carni di avicole utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni avicole dovranno provenire da "filiera corta" ed essere fornite 3 volte ogni 4 somministrazioni previste in menù (70%).

- GRUPPO 4: CARNI AVICUNICOLE



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Le carni avicunicole utilizzate per il presente appalto dovranno essere FRESCHE e CONFEZIONATE SOTTOVUOTO. Inoltre dall'etichettatura dovrà risultare l'ITALIA quale Stato CE di nascita, di allevamento e di macellazione dell'animale, oltre al laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni.

Le carni avicunicole dovranno provenire da "filiera corta" ed essere fornite 3 volte ogni 4 somministrazioni previste in menù (70%).

- GRUPPO 6: PRODOTTI LATTIERO CASEARI ED UOVA

E' prevista la somministrazione di Parmigiano Reggiano. La stagionatura del Parmigiano Reggiano deve essere di almeno di 24 mesi, anche per quello grattugiato.

Il latte utilizzato per le preparazioni culinarie deve essere intero fresco pastorizzato "alta qualità".

Le uova devono essere esclusivamente pastorizzate. E' esclusa la possibilità di introdurre uova in guscio, al fine di evitare possibili tossinfezioni alimentari.

- GRUPPO 8: PANE FRESCO

Il pane deve essere fresco di giornata e a basso contenuto di sale (pari all'1,5% riferito alla farina).

- GRUPPO 9: PASTE ALIMENTARI E FARINE

Per quanto riguarda gli gnocchi verranno chieste le schede tecniche dei prodotti freschi in confezioni sottovuoto e surgelati e poi verrà scelto da parte del Comune quello confacente alle esigenze.

- GRUPPO 16: SPEZIE, AROMI, CONDIMENTI

Per quanto riguarda l'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, l'I.A. dovrà utilizzare un olio di produzione nazionale di "prima spremitura a freddo" e la fornitura dovrà prevedere confezioni di vetro scuro da 1 litro o contenitori da 5 litri in latte, sigillate ed etichettate a norma di legge. Non è previsto l'utilizzo di OLIO DI SEMI.

Inoltre relativamente alla **QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME**, ogni volta presenti in menù, dovranno essere forniti i seguenti prodotti:

- prodotti DOP e/o IGP: parmigiano reggiano 24 mesi, prosciutto di Parma;
- acqua minerale naturale in bottiglie PET da 0,5 litri avente una quantità di residuo fisso non superiore a 250 mg/l, contenuto di nitrati inferiore a 5 mg/l e nitriti (NO₂) assenti e sodio (Na) non superiore a 20 mg/l).
- prodotti del Mercato Equo e Solidale: zucchero, banane e cioccolata;

Infine, ai fini del rispetto dell'Allegato 1 al DM 14771/2017, l'I.A. è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti forniture:

- prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, cereali e derivati: 70% (3 volte ogni 4 somministrazioni)
- frutta, farine, ortaggi, riso, pasta, orzo, farro, miglio, legumi, olio extra vergine di oliva, passata di pomodoro, pelati, verdure surgelate: 100% (ogni volta presente in menù)
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100% (ogni volta presente in menù)
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), pesce da acquacoltura: 30% (1 volta ogni 4 somministrazioni)
- carne: 30% (1 volta ogni 4 somministrazioni)



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

L'I.A. dovrà dichiarare annualmente di effettuare il servizio nel pieno rispetto dei criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al citato decreto 18/12/2017 e ss.mm.ii.

Vengono ritenute a Km0 le derrate prodotte nell'arco di 150 Km da Canneto sull'Oglio.

Ai fini di ridurre l'impatto ambientale, se proposto in sede di offerta tecnica, l'I.A. dovrà installare presso il refettorio di via Aporti n. 5 un sistema di erogazione di acqua di rete microfiltrata alternativo all'utilizzo di prodotti confezionati. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi al suddetto servizio, ivi compresi quelli di acquisto, noleggio, installazione e manutenzione delle attrezzature. Solo per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) potrà essere previsto in via straordinaria il consumo alternativo di acqua minerale confezionata, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Ente. Nessun rimborso è dovuto all'Ente da parte dell'I.A. in relazione ai consumi dell'acqua di rete.

All'installazione del citato sistema di erogazione segue l'adozione di un adeguato "Piano dei controlli di potabilità e di sanificazione degli erogatori" che, nell'arco di ciascun anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico dell'I.A.:

- a) agosto/settembre: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) e ARSENICO al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- b) gennaio/febbraio: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) e ARSENICO
- c) dopo anomalia analitica e comunque ogniqualevolta si renda necessario procedere ad analisi. L'esito delle analisi dovrà pervenire tempestivamente al Comune di Canneto sull'Oglio.

Art. 23 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Il Comune può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata. In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.A. non garantisca la sostituzione della merce in tempo per la produzione del menù previsto, il Comune potrà acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'I.A. o in alternativa, previo accordo, accettare una parziale veicolazione della portata indisponibile.

In tal caso l'I.A., salvo le penalità previste dall'art. 72 del presente Capitolato, deve rimborsare al Comune la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme. In entrambi i casi l'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione della non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. 70, "Blocco delle derrate".

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 24 - Mancata fornitura di prodotti biologici, IGP, DOP, Filiera corta, mercato equo e solidale, ecc.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, al Comune l'elenco tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte del Comune che a suo insindacabile giudizio potrà:

- richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro prodotto a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;
- richiedere il rimborso parziale del pasto.

Sarà necessario altresì che l'I.A. provveda a dare comunicazione all'utenza di tali variazioni, affiggendo comunicazione presso le sedi scolastiche interessate e informando i propri addetti. Sarà oggetto di offerta tecnica il piano di comunicazione dei menù adottati nonché di eventuali variazioni giornaliere agli stessi.

Nel caso in cui l'I.A. non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui all'art. 72 del presente Capitolato.

Art. 25 – Carta dei Servizi, progetti di educazione alimentare e iniziative di carattere sociale

L'I.A. ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una *Carta dei Servizi* che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.

La suddetta *Carta dei servizi* dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto.

L'aggiudicatario, anche nell'ambito della *Carta dei servizi*, dovrà prevedere azioni di comunicazione agli utenti, in coerenza con quanto previsto dai pertinenti CAM, relativamente alla qualificazione ambientale dei prodotti offerti e, in particolare, riguardo a:

- 1) alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- 2) provenienza territoriale degli alimenti;
- 3) stagionalità degli alimenti;
- 4) corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO IV – MENU' E DIETE SPECIALI

Art. 26 - Comunicazione e diffusione del menù

L'I.A. deve garantire per ciascun anno scolastico, per tempo, la predisposizione dei menù necessari al servizio secondo la formulazione attualmente in uso, fatte salve eventuali modifiche che potranno essere introdotte in corso d'anno a seguito di richiesta da parte della Commissione Mensa e approvazione dell'ATS competente.

Indicativamente la Commissione Mensa si riunisce due volte l'anno per la stesura dei nuovi menù.

L'I.A. oltre a provvedere alla stesura in bozza e definitiva, alla stampa e consegna all'utenza del menù, è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù indicante l'elenco degli ingredienti e degli allergeni e altresì dovrà dare evidenza documentale dell'utilizzo dei prodotti biologici, DOP, IGP, "FILIERA CORTA", mercato equo e solidale.

In sede di offerta tecnica l'impresa partecipante dovrà dichiarare il piano di comunicazione dei menù adottati nonché di eventuali variazioni giornaliere allo stesso.

Art. 27 - Struttura del menù

I pasti devono essere preparati seguendo le grammature previste dalle Linee guida per i Menù della refezione scolastica - ATS Valpadana - Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione e relativi allegati https://www.ats-valpadana.it/web/guest/contenuto-web/-/asset_publisher/0DtvIvbG5Z49/content/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto indicato nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e in ogni caso dovranno rispettare quanto previsto dal DM 10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari) e DM 18/12/2017 n. 14771 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche". Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo del pasto.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza.

Art. 28 Menù delle Feste

Il Comune si riserva, in particolari occasioni, di richiedere menù alternativi preparati con ricette tipiche regionali, o l'allestimento di "buffet" in occasione di ricorrenze varie, nel rispetto delle indicazioni di ATS. Per la predisposizione di menù alternativi e l'allestimento di "buffet" nessun onere aggiuntivo sarà riconosciuto all'I.A..

In particolare l'I.A. si impegna a garantire l'allestimento di "buffet", da concordare con la Commissione Mensa, nelle seguenti occasioni:

- Festa di Natale/S.Lucia
- Festa di Pasqua
- Festa di Carnevale
- Festa di fine anno scolastico

E' prevista altresì la fornitura mensile della "Torta compleanni" per gli alunni dell'Asilo Nido e scuola dell'infanzia, in conformità alle indicazioni di ATS.

Il Comune inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione, senza pretendere oneri aggiuntivi.

Art. 29 - Variazione del menù

Nessuna variazione ai menù potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Comune.

Variazioni del menù al di fuori di una specifica richiesta sono consentite solo nelle seguenti condizioni, e previa comunicazione al Comune:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause specifiche es. scioperi, black – out;
- guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili,
- l'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti da parte dell'utenza, documentato attraverso la compilazione di schede di gradibilità del pasto. Tale situazione comporta comunque la modifica del menù adottato, su proposta della Commissione Mensa.

Nei casi di guasti e/o interruzioni, l'I.A. si incaricherà di avvisare tempestivamente il Comune e concordare con esso un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico; inoltre si impegnerà ad avvisare le utenze e motivare la ragione della variazione.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'I.A. deve proporre al Comune i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dello stesso.

Art. 30 - Diete speciali per motivi sanitari e diete etico-religiose

L'I.A. deve provvedere alla preparazione dei pasti secondo i menù elaborati dalla Commissione Mensa.

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o etico-religiosi, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi sulla base delle Linee guida dell'ATS.

L'I.A. pertanto, su presentazione:

- di certificato medico deve approntare “diete speciali per motivi sanitari” per i diversi utenti che ne hanno fatto richiesta.
- di dichiarazione di dieta per motivi etico-religiosi deve approntare “diete etico-religiose” per i diversi utenti che ne hanno fatto richiesta.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e confezionata/contrassegnata in modo tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori dei vari servizi ed inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Ciascuna dieta speciale deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata; tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti/crudi da consumarsi caldi/refrigerati, fino al momento del consumo.

Le derrate per le diete speciali anche se non indicate nel presente Capitolato, devono essere fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Per i pasti pronti da consumare in loco e per i pasti pronti veicolati l'elaborazione delle diete personalizzate e la conseguente responsabilità è dell'I.A.. Dovranno essere rispettate le Linee Guida dell'ATS Valpadana che descrivono le modalità di approntamento e gestione delle suddette diete, alle quali l'I.A. è tenuta ad attenersi scrupolosamente. L'I.A. è tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere più appetibili i piatti dietetici e a ridurre al minimo le variazioni rispetto al menù standard.

Sarà cura dell'I.A. trasmettere copia dei menù personalizzati ai diversi utenti che ne hanno fatto richiesta.

Art. 31- Dieta leggera

L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete leggere. Tale dieta non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore; deve essere richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno; è costituita, normalmente, da un primo piatto di pasta o riso, conditi con



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da un secondo con contorno (carne di pollo o di manzo o pesce al vapore o lessata o al forno), pane, frutta (mela o banana) secondo indicazioni di ATS.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 32 – Modalità operative

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.

Evitare l'accatastamento delle derrate.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 10 minuti dalla consegna, mantenendoli comunque in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di calore.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, o sottovuoto, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità. In questi casi deve essere stabilita una data limite per il consumo interno (shelf life), riportata direttamente sull'etichetta o su cartelli indicatori annessi alle attrezzature deputate alla conservazione

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, riportante la simbologia MOCA, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione. In questi casi deve essere stabilita una data limite per il consumo interno (shelf life), riportata direttamente sull'etichetta o su cartelli indicatori annessi alle attrezzature deputate alla conservazione

I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.

La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).

Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno.

Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.

La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.

Tutti i prodotti surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura Pasti crudi e Pasti pronti da consumare in loco, L'I.A. deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di scongelamento.

I prodotti surgelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.

Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili (legumi e cereali in granella) potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo. L'ammollo deve prevedere due ricambi d'acqua.

Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto, con etichetta riportante i dati previsti dalle normative vigenti.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.

Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle 3 ore immediatamente antecedenti al consumo.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle 2 ore immediatamente antecedenti la cottura. Dopo la panatura, gli alimenti deperibili devono essere protetti da pellicola o carta oleata e conservati in frigorifero.

Le frittiture tradizionali per immersioni in olio sono vietate. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.

È vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).

La porzionatura dei formaggi deve essere effettuata nelle 2 ore immediatamente antecedenti la distribuzione. Dopo la porzionatura, gli alimenti deperibili devono essere protetti da pellicola o carta oleata e conservati in frigorifero.

I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privi della crosta, ove presente.

La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento; sono vietate le precotture.

Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in teglie in acciaio tipo gastronorm 1/1 dell'altezza massima di 15 cm.

L'alloggiamento dei cibi porzionati nelle gastronorm quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica, tale da evitare qualsiasi tipo di fuoriuscita di prodotto.

Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione. In questi casi deve essere presente un'etichetta riportante la data di produzione e una data limite per il consumo interno (shelf life), che può essere riportata su cartelli indicatori annessi alle attrezzature deputate alla conservazione.

È vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 33 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'I.A. deve redigere e applicare presso il Centro Cottura Comunale e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'I.A., a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. L'I.A. all'avvio del servizio deve inviare al servizio di ristorazione del Comune copia cartacea o informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.

Art. 34 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L'I.A. nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche previste dal presente Capitolato.

Art. 35 - Norme per una corretta igiene della produzione

L'I.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale (HACCP).

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve aver ricevuto una formazione, addestramento e aggiornamento in materia di prevenzione del rischio sanitario in ambito alimentare, come previsto dalla L.R. Lombardia n. 33/2009 e D.G. Regione Lombardia H1.2009.0009511 del 13/03/2009
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il nome dell'I.A. deve essere riportato sull'indumento per consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- in presenza di smalto è sempre obbligatorio l'utilizzo del guanto monouso;
- il personale non deve indossare anelli e monili in genere durante il servizio (in particolare orologi da polso, bracciali, piercing, orecchini), al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarle sui tavoli;
- il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati (per le diete speciali), dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nel refettorio il menù aggiornato, gli ingredienti, gli allergeni e la cartellonistica indicante l'eventuale utilizzo di prodotti del Commercio Equo e Solidale, a produzione biologica e/o ad agricoltura integrata;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie/tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, sostegno per bicchieri (ove richiesto);
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione);
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menù base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- prima di procedere al condimento della pasta, distribuire eventuali porzioni in bianco, richieste dall'utenza;
- distribuire il Parmigiano Reggiano grattugiato secondo le modalità concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici, valutando se aggiungere l'intero quantitativo nella gastronomia o consentire l'aggiunta individuale, fatta eccezione per le preparazioni gastronomiche che lo prevedono nella ricetta (es. risotti, pasta al pesto);
- non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento dei contorni e conseguente assaggio prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni dell'Ufficio Servizi Scolastici;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni e alla taratura effettuata, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Servizi Scolastici, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- durante la somministrazione, il personale deve evitare di parlare, tossire, starnutire in corrispondenza degli alimenti esposti
- l'utilizzo del carrello termico prevede il mantenimento di idonea temperatura durante la fase distributiva nonché il rispetto di idonee procedure di sanificazione;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
- la distribuzione della seconda portata deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima e dopo la relativa sparcchiatura, salvo diverse indicazioni suggerite dall'Ufficio Servizi Scolastici o dalle insegnanti;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico e concordate con l'Ufficio Servizi Scolastici;



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- l'acqua ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con l'Ufficio Servizi Scolastici;
- l'acqua deve essere posta in tavola entro idonee caraffe perfettamente igienizzate e dotate di chiusura;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- eventuali bottiglie di acqua oligominerale in vetro o in PET devono essere conservate integre e sigillate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, fonti di calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento. Dopo la distribuzione ai tavoli e nelle aule eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte.

N.B. Le suddette norme ordinarie dovranno essere integrate/adattate in base a quanto previsto all'Art.5 del presente Capitolato e dal Protocollo COVID-19 aziendale che l'I.A. dovrà allegare all'offerta. Lo stesso dovrà essere successivamente mantenuto aggiornato per tutta la durata dell'emergenza sanitaria.

Art. 36 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'I.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati nei "Limiti di contaminazione microbiologica." di cui al Regolamento CE 2073/2005 e Linee guida. Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che il Comune si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza. Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

L'I.A. deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete che devono prevedere anche la ricerca di alcuni metalli pesanti tra cui alluminio, piombo ferro e nichel, pari ad almeno n. 1 prelievo/bimestre presso: a) punto acqua delle cucine, b) il punto di erogazione di acqua microfiltrata sito nei locali di distribuzione e consumo (refettorio scuola primaria e secondaria).

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'I.A. è tenuta ad inviare tempestivamente la documentazione relativa ai controlli analitici effettuati.

Il verbale di prelevamento dei campioni deve essere inviato via e-mail all'Ufficio Servizi Scolastici lo stesso giorno del prelievo. Il risultato delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità devono essere trasmessi all'Ufficio Servizi



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Scolastici entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati tempestivamente al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione. L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ATS, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dall'I.A.

Art. 37 - Indumenti di lavoro

L'I.A. fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'I.A. deve fornire inoltre al personale divise per il servizio di pulizia e di smaltimento dei rifiuti.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

In caso del perdurare dell'emergenza sanitaria COVID-19, l'I.A. dovrà dotare il personale dipendente dei necessari DPI.

Art. 38 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata; risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- preparazioni dietetiche particolari;
- pane: campioni sul prodotto tal quale;
- frutta: campioni sul prodotto tal quale;
- merenda: campioni sul prodotto tal quale;
- dessert: campioni sul prodotto tal quale.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 39 - Divieto di riciclo degli alimenti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 40 - Ordinazione dei pasti

Ogni giorno, entro le ore 9.00, il personale A.T.A di ciascuna scuola all'uopo incaricato comunica all'I.A. il numero effettivo dei pasti da preparare.

Qualora il servizio di rilevazione presenze venisse gestito attraverso software on-line l'I.A. dovrà gestire le prenotazioni attraverso un account che le sarà rilasciato.

L'orario stabilito per la refezione deve essere osservato scrupolosamente.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 41 - Programmazione delle consegne

Le consegne delle derrate devono essere effettuate secondo un piano di consegna concordato con il Comune. La consegna delle derrate deve avvenire in presenza di personale aziendale o comunale assegnato alla cucina, per gli opportuni controlli.

La consegna con cadenza non giornaliera dovrà comunque garantire l'idoneità dello stoccaggio e l'I.A. dovrà farsi carico di qualsivoglia criticità derivante da tale modalità di fornitura (es.: deterioramento della merce derivante da eventuali malfunzionamenti degli apparati refrigeranti; sottrazione della merce a seguito di furto etc.) garantendo il rispetto del menù; il Comune è alleviato da eventuali danni economici derivanti da quanto su citato.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche dei prodotti alimentari. La firma apposta sulla bolla, da parte del responsabile di cucina, costituisce "accettazione della merce consegnata con riserva di verifica successiva" e non esonera l'I.A. da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione di misure correttive in caso di non conformità.

Nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'I.A. deve immediatamente provvedere all'integrazione o sostituzione. In tal caso, la sostituzione deve essere tempestivamente comunicata all'Ufficio Servizi Scolastici.

Art. 42 – Servizio trasporto pasti

Per il servizio di trasporto dei pasti rivolto agli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, l'I.A. deve provvedere:

- al confezionamento dei cibi in appositi contenitori termici multiporzione (e monoporzione per diete speciali), nel rispetto delle normative vigenti, con obbligo quindi di corretta pulizia e sanificazione giornaliera;

- al trasporto dei pasti presso la Mensa Scolastica, sita presso l'Istituto Comprensivo Completo (Via Aporti n° 5 – Canneto sull'Oglio). In caso di emergenza COVID, si ricorda che il trasporto andrà effettuato presso ciascun plesso della scuola primaria e secondaria.

I Contenitori termici adottati dovranno garantire la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione. Per le consegne l'I.A. dovrà dotarsi di appositi furgoni rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 allegato II Capitolo IV adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65 °. Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate, ecc.).

Il numero di automezzi in dotazione deve essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro 30 minuti dal momento della partenza dal centro di cottura con arrivo presso la sede di somministrazione e comunque non prima di 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e per quanto riguarda la cottura della pasta e del riso il tempo che intercorre tra il termine della cottura e la distribuzione non dovrà superare 120 minuti. Su quest'ultima condizione, in sede di offerta tecnica l'impresa partecipante potrà dichiarare tempistiche inferiori, al fine dell'assegnazione del relativo punteggio.

Per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per iniziare la distribuzione.

Sui contenitori deve figurare la scritta visibile e indelebile "unicamente per derrate alimentari" o qualsiasi altra dizione analoga.

Se devono essere trasportati contemporaneamente alimenti cotti e crudi, occorrerà provvedere ad una separazione fisica degli stessi, al fine di evitare ogni rischio di contaminazione. Le diete speciali devono essere confezionate in monoporzione separatamente con scritta esterna che ne evidenzia, nel rispetto della privacy, l'alunno destinatario.

I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi alle normative vigenti in materia e garantire il mantenimento costante delle temperature previste

Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

I contenitori isotermitici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo e del pasto freddo ad una temperatura conforme a quanto previsto dalle normative vigenti in materia.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermitici, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dei pasti devono avere altezze diversificate al fine di evitare fenomeni di impaccamento delle portate asciutte e versamenti di liquido per le portate liquide.

I menù speciali devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermitici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menù e Regimi dietetici speciali. I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 43 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Per i pasti veicolati il documento di trasporto deve riportare: denominazione di prodotto, specificità (es.: a filiera, IV gamma, ecc.), dati di tracciabilità, quantitativi (numero dei pasti).

Per i pasti pronti veicolati, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. e rimanere agli atti per ogni eventuale riscontro che si rendesse necessario.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 44 - Norme e modalità per la somministrazione

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature e nel rispetto delle modalità e dei parametri indicati all'Art. 8 del presente Capitolato. I pesi indicati s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

L'I.A. dovrà prevedere una percentuale di incremento delle quantità giornalmente previste pari al 5%. **Su quest'ultima condizione, in sede di offerta tecnica l'impresa partecipante potrà dichiarare una percentuale di incremento più elevata, al fine dell'assegnazione del relativo punteggio.**

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Il Comune si riserva di richiedere all'I.A., in accordo con la stessa nel corso della durata dell'appalto, la distribuzione dei pasti attraverso un sistema self-service nei locali refettorio ove ciò sia realizzabile.

Relativamente alla somministrazione rivolta agli alunni della scuola primaria e secondaria, si prescrive altresì quanto segue:

- il pane dovrà essere fornito agli alunni già affettato.
- al fine di promuovere il consumo di verdura e limitare il più possibile lo spreco:
 - la preparazione delle verdure dovrà avvenire quotidianamente a BUFFET e le stesse dovranno essere distribuite dal personale addetto alla distribuzione.
 - quotidianamente dovranno essere proposte **almeno tre verdure tra cotte e crude** fermo restando il rispetto della stagionalità e la variabilità delle proposte.
- la distribuzione dei pasti dovrà avvenire a self-service. Ciascun alunno si reca davanti al punto di distribuzione - ve ne sono complessivamente due - e ritira la propria pietanza. Per i bambini delle classi prime della scuola primaria l'I.A. dovrà consegnare, attraverso il proprio personale addetto alla distribuzione, il piatto DIRETTAMENTE AL TAVOLO.

Art. 45 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti

L'I.A. si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari sotto riportati:

- Asilo Nido comunale "La Cicogna" dalle ore 11.15 alle ore 12.00
- Scuola dell'Infanzia Statale dalle ore 11.50 alle ore 12.30
- Scuola Primaria dalle ore 12.10 alle ore 12.50
- Scuola Secondaria dalle ore 13.10 alle ore 13.50

Art. 46 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'I.A. preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate prima dell'avvio del servizio e approvate dal Comune, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti per fascia d'età (alunni primaria 1[^]-2[^] / alunni primaria 3[^]-4[^]-5[^]/ alunni secondaria e personale docente) nel rispetto delle tabelle dietetiche come da indicazioni di ATS.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 47 – Fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica

Il Comune richiede all'I.A. di utilizzare stoviglie (piatti, bicchieri, brocche e posate) riutilizzabili e solo nei casi di emergenza di utilizzare materiale monouso biodegradabile, da intendersi ricompresi nel prezzo del pasto. Le stoviglie riutilizzabili dovranno essere conformi alla normativa CAM. La posateria deve essere in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza e imbustata in monoporzione per la scuola primaria e secondaria.

Il Comune non si farà carico di costi aggiuntivi per materiali monouso che siano stati forniti in più, se non richiesti espressamente dal Comune per iscritto. Il trasporto dei contenitori e del materiale monouso deve avvenire a cura e a spese dell'I.A..



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 48 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l’Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L’I.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 49 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L’I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l’etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici. Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti, ai Rapporti aggiornati dell’ISS e ad ogni normativa per il contrasto e il contenimento della diffusione del COVID-19.

Tutti i prodotti devono essere provvisti di certificazione ECOLABEL. In mancanza, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Elenco e copia delle schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall’I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l’impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

L’I.A. deve provvedere ad effettuare in occasione dell’inizio e della fine dell’anno scolastico accurata pulizia dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.)

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato gli interventi di pulizia straordinaria che dovessero rendersi necessari nel corso dell’anno scolastico.

Art. 50 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i magazzini dell’I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere lavati e disinfettati con modalità e frequenza stabilite nel Piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP).

Art. 51 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali-dispensa e spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori;
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti. Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel Piano di autocontrollo igienico sanitario (HACCP).

Art. 52 - Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo. Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 53 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e, nello specifico, devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 54 – Rifiuti ed imballaggi

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'I.A. e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, all'ingresso delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti entro piazzole e spazi appositamente individuati per consentire il tempestivo ritiro da parte dal gestore del servizio gestione integrata rifiuti.

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'I.A. deve adottare un



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, le operazioni e i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto ivi compresi sacchetti in materiale biodegradabile e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

Nelle sedi scolastiche, ove sono prodotti grandi quantitativi di rifiuti, al fine di evitare problemi legati al sollevamento dei carichi, alla sicurezza in generale e all'insudiciamento dei percorsi utilizzati per il conferimento degli stessi, l'I.A. deve dotare gli operatori, di attrezzatura idonea all'uso (es: carrelli).

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i.

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

L'I.A. si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 55 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà del Comune

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria presso i locali della cucina comunale, sia per mantenere che per migliorare gli ambienti di lavoro esistenti ed operativi.

Art. 56 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato dell'immobile adibito a cucina, locali annessi, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluogo congiunto e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti. Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico i locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Si rimanda all'allegato C) della Progettazione in fase unica avente ad oggetto "Documentazione inventariale delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale".

Art. 57 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione ed imputabili all'I.A, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 58 - Spese per la realizzazione di interventi presso il centro cottura comunale

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione ordinaria nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 59 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 60 - Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente Capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati. L'I.A. deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ATS al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 61 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di rispettare quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" di cui al D.lgs n. 81 del 09/04/2008.

L'I.A. deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha promosso l'elaborazione del DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) quale parte integrante del presente Capitolato (Allegato 3) nel quale sono riportate le misure da adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'I.A. con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'I.A. o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e non contemplata fra le attività oggetto del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'I.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere conformi al regolamento CLP (CE) n. 1272/2008 e s.m. per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

Art. 62 - Impiego di energia, gas, vapore e/o altra forma

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'I.A. deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

Art. 63 - Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 l'I.A. deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'I.A. resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione (DVR) e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi sono indicati nel DUVRI (Allegato 3), sono tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Art. 64 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

L'I.A. deve dotare il proprio personale di dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.Lgs. n. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Art. 65 - Referenti della sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento ed il nominativo del preposto designato.

Art. 66 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucina di proprietà comunale gestite dall'I.A.)

L'I.A., **prima dell'inizio delle attività**, senza riserva di sorta deve:

- **eseguire**, unitamente al rappresentante del Comune di Canneto sull'Oglio, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- **sottoscrivere** il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- **integrare** ove concordemente ritenuto opportuno, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà allegato al DUVRI e diventerà parte integrante del contratto.

Art. 67 - Piano di evacuazione

L'I.A. dovrà informare il proprio personale sulle modalità di gestione dell'emergenza e dell'evacuazione, nonché sulle misure di tutela da attuare in caso di emergenza in base al piano delle emergenze predisposto.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 68 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio mensa scolastica, le autorità competenti, il Comune e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 69 – Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune e della Commissione Mensa

L'Amministrazione individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 101 D. Lgs. 50/2016 ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà del Comune effettuare, anche a mezzo della Commissione Mensa, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Il Comune si riserva il diritto d'accesso ai documenti commerciali e alle schede tecniche dei prodotti per verificare il rispetto delle norme previste nel presente Capitolato.

E' diritto della Commissione Mensa, formata da rappresentanti dei genitori e dagli insegnanti, procedere alla verifica del servizio nei refettori tramite l'assaggio ad ultimazione della somministrazione dei pasti compilando successivamente l'apposita scheda di gradibilità del pasto e presso la cucina comunale e la cucina del centro di cottura nonché presso i depositi di derrate alimentari, solo se accompagnati da personale dell'I.A. dalle ore 14.00 in poi. E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A..

Nulla è dovuto per gli assaggi della Commissione Mensa.

I controlli non comporteranno interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che potranno essere sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità dei campioni prelevati.

Durante i controlli presso il Centro cottura e la cucina comunale l'I.A. provvede a fornire gratuitamente ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso), da indossare durante la visita.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti.

Art. 70 - Blocco delle derrate



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'I.A. è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa e, quando il caso, all'ATS.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'I.A. è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine di proprietà dell'I.A. o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

L'inidonea conservazione del/la reparto/matrice è da ritenersi di diretta responsabilità dell'I.A. e pertanto punibile con la penalità di cui all'art. 72 del presente Capitolato.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'I.A. è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'I.A. potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Art. 71 - Contestazioni all'I.A. a seguito dei controlli da parte del Comune

Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'I.A. chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'I.A. a mezzo Posta Elettronica Certificata (di seguito PEC) applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'I.A. in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta la motivazione.

L'I.A., in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XIII - PENALITA'

Art. 72 - Penalità previste

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare, le penalità indicate nella tabella in calce al presente articolo.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione dell'inadempienza stessa.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Nel corso del procedimento di applicazione delle penalità, il Comune si riserva la facoltà, con atto motivato e previa comunicazione scritta all'I.A., di:

- riclassificare la tipologia delle non conformità rilevate e/o ridurre fino al 60% l'importo delle penalità in considerazione di ulteriori elementi emersi e dell'efficacia del correttivo apportato;
- applicare le penalità previste valutandone la gravità e conseguentemente graduando l'importo delle stesse, ove previsto.

L'importo giornaliero della penale non può superare quanto stabilito dal Codice.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Importo penale	Descrizione inadempimento
Euro 250,00	Per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa o quanto dettato in Capitolato
Euro 1.000,00 in caso di reiterazione € 1.500,00	Totale mancata consegna dei pasti
Euro 500,00 in caso di reiterazione € 750,00	Parziale mancata consegna dei pasti
Euro 150,00 in caso di reiterazione € 250,00	Mancato rispetto delle grammature previste, verificato su 10 pesate della stessa preparazione nella singola sede del refettorio
Euro 300,00	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menù
Euro 300,00 in caso di reiterazione € 400,00	Per ogni violazione di quanto previsto dagli articoli 8 "Specifiche tecniche" e 22 "Prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti" del presente Capitolato (derrate non conformi)



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Euro 300,00	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, parti vegetali non commestibili, sassolini, parti di involucri e imballaggi, ...) nella singola porzione, con un'ulteriore penale di Euro 500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione. Il Comune provvederà immediatamente ad effettuare segnalazione al S.I.A.N. per quanto di competenza.
Euro 300,00 in caso di reiterazione € 450,00	Per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti
Euro 1000,00	Per ogni analisi microbiologica effettuata da ditta incaricata dal Comune giudicata positiva rispetto ai limiti previsti dalla normativa vigente
Euro 1000,00	Per carenza igienica del centro cottura, cucina comunale, refettori, dei mezzi di trasporto dei pasti
Euro 100,00	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda
Euro 250,00	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera e sua sostituzione con prodotto convenzionale
Euro 250,00	Per ogni caso di mancato rispetto del divieto di riciclo degli alimenti
Euro 250,00	Per ogni variazione del menu previsto, qualora tale criticità si verifichi più di 2 volte nell'arco delle sei settimane (fatte salve condizioni eccezionali e/o non prevedibili)
Euro 500,00	Mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione Comunale
€ 200,00 In caso di reiterazione € 400,00	Per ogni caso di mancanza e/o assenza del personale anche temporanea, senza intervenuta sostituzione, nonché mancata reperibilità delle figure professionali previste.
Euro 250,00	Mancato rispetto degli orari previsti per la consumazione del pasto (ritardo superiore ai 10 minuti) e/o mancato rispetto delle consegne differenziate nel caso in cui vi siano più turni di distribuzione dei pasti
Euro 500,00	Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle attrezzature presso i locali di preparazione
Euro 500,00	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative
Euro 500,00 in caso di reiterazione Euro 1.000,00	Mancato rispetto delle procedure previste dal Protocollo COVID aziendale e, in generale, delle normative per il contenimento del contagio
Euro 100,00	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete
Euro 300,00	Mancata o inidonea consegna di pasti destinati ai regimi dietetici



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Euro 500,00	Dieta sanitaria per intolleranza, allergia alimentare preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie.
Euro 500,00 in caso di reiterazione Euro 1.000,00	per mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara

Art. 73 - Procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento tramite PEC e l'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dal Comune e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa. L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità, verrà introitato secondo le modalità meglio specificate all'art. 75 "Pagamento dei pasti".



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 74 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'I.A., sulla base delle diverse tipologie di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 75 - Pagamento dei pasti

L'I.A. deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate, per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base del prezzo unitario offerto.

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (alunni e personale docente) con indicazione del plesso scolastico di riferimento.

Le fatture, saranno pagate entro 30 (trenta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno essere trasmesse al Codice Univoco Ufficio P08QDX, o ad altro Codice che il Comune si impegna a comunicare in caso di cambiamento dello stesso, ed essere correttamente intestate a Comune di Canneto sull'Oglio-Piazza Matteotti, 1 – 46013 Canneto sull'Oglio (Mn).

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti offerti quali miglioramento dello standard minimo e del pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. e dell'attestazione EQUITALIA, se dovuta. L'irregolarità del D.U.R.C. e dell'attestazione EQUITALIA comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi. L'I.A. si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

Art. 76 - Revisione Prezzi

A partire dalla seconda annualità contrattuale è previsto l'adeguamento del corrispettivo nella misura della percentuale massima pari all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (indice FOI con tabacchi – variazione del mese di agosto dell'anno di riferimento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente).



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 77 - Inadempienze e risoluzione del contratto

L'eventuale esecuzione del servizio in modo difforme da quanto previsto nel Capitolato prestazionale sarà contestata all'I.A. attraverso PEC entro 10 giorni dall'inadempienza, specificando la natura e l'entità dell'inadempienza stessa.

L'I.A. avrà un termine di 10 giorni per presentare le proprie eventuali controdeduzioni, trascorso il quale, ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, l'Amministrazione considererà valida la prima inosservanza delle clausole contrattuali; in ogni caso l'inosservanza delle clausole e condizioni previste nel Capitolato, contestate nei modi sopra indicati per due volte nel corso dell'appalto, darà diritto all'amministrazione di procedere alla risoluzione "ipso iure" del contratto. Si procederà, altresì, alla risoluzione "ipso iure" del contratto nei seguenti casi:

1. mancata disponibilità del centro di cottura come prevista dall'art. 4;
2. fallimento dell'aggiudicatario;
3. subappalto anche parziale, se non previsto o autorizzato;
4. interruzione del servizio protratto per oltre n. 5 giorni, salvo che l'aggiudicatario dimostri che sia dipesa da cause di forza maggiore;
5. violazione degli obblighi relativi all'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro.
6. mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis della legge n. 136/2010;
7. impiego di personale non dipendente dell'I.A. per attività non subappaltabili;
8. inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura e/o della cucina comunale;
9. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
10. casi di intossicazione alimentare;
11. applicazione di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 10% dell'importo annuo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto all'appaltatore verrà comunque saldato il corrispettivo del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione. Nell'eventualità della risoluzione del contratto per i motivi suddetti, l'amministrazione può incamerare la cauzione presentata.

Art. 78 - Risoluzione ai sensi del D.lgs. n. 50/2016

Oltre a quanto già previsto al precedente articolo 77, il presente contratto può essere risolto durante il periodo della sua efficacia, se una o più delle condizioni di cui all'art. 108, comma 1, lett. a), b), c), d) del D.Lgs. n. 50/2016 sono soddisfatte.

Art. 79 - Recesso unilaterale dell'Amministrazione

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art 109 del D.lgs. n. 50/2016, in qualunque tempo e fino al termine del contratto, per motivi di pubblico interesse.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma 2.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

- prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
- il valore dei materiali esistenti nel magazzino dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo posto a base di gara e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XVI - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 80 – Aggiudicazione definitiva

L'aggiudicazione diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione del possesso di:

- documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alla cucina comunale;
- certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;
- ogni altra autorizzazione o certificazione prevista dalla legge per il servizio richiesto.

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto entro i termini richiesti ed inviata tramite PEC.

L'inosservanza di tale obbligo potrà dare luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 81 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché quelle societarie che incidano su requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.to L.vo 50/2016.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel Contratto Nazionale di Lavoro e negli Accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'I.A. è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'I.A. è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui è tenuto il subappaltatore.

L'I.A. può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione. Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Canneto sull'Oglio effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'I.A. per l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

Qualsiasi inadempimento alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'Autorità Nazionale Anticorruzione, anche ai sensi dell'art.2016 del D.Lgs n.50/2016.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Art. 82 – Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'I.A. dovrà versare una cauzione definitiva con le forme e i contenuti previste dal presente articolo.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del presente Capitolato, del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'I.A. rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 83 - Subappalto

L'I.A. deve indicare all'atto dell'offerta i servizi o le parti di essi che intende subappaltare o concedere in cottimo, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 50/20106 e s.m.i..

In mancanza di tali indicazioni il successivo subappalto è vietato.

Ai sensi del comma 1 dello stesso art. 105, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle prestazioni relative al complesso delle categorie prevalenti.

Data la particolare natura delle prestazioni (fornitura di pasti) ed i relativi destinatari (bambini) è espressamente stabilito che, ai sensi del comma 2 del medesimo art. 105 del Codice, sono da eseguire a cura dell'aggiudicatario tutte quelle attività dirette alla materiale produzione dei pasti; pertanto, a mero titolo di esempio, sono subappaltabili:

- a. Manutenzione ordinaria e/o interventi necessari presso la cucina comunale;
- b. Servizi di pulizia;
- c. Trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura al refettorio;
- d. Scodellamento;
- e. Analisi chimico-fisiche e microbiologiche;

In mancata delle indicazioni richieste dalla normativa, il subappalto è vietato. Si segnala sin d'ora che l'affidatario del subappalto non dovrà risultare tra i partecipanti alla presente procedura di gara.

Ai sensi della legge 136/2010 anche nei rapporti tra appaltatore, subappaltatore o subcontraente è fatto obbligo di osservare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Conseguentemente tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti bancari o postali accessi presso banche o Poste italiane Spa dedicati, anche non in via esclusiva, e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

In sede di rilascio di autorizzazione al subappalto la stazione appaltante verificherà che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge 136/2010. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto di appalto. Si ricorda che l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

deve dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Mantova.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 84 - Esonero Responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'I.A. risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 85 - Responsabilità

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni

Art. 86 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione del servizio, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A.. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

Pena la risoluzione del contratto, l'I.A. è tenuta mantenere operativa per tutta la durata dell'appalto l'assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori d'opera (RCT/RCO), compreso il Committente e gli utenti del servizio, con massimale unico per sinistro non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni). La polizza dovrà avere validità per tutta la durata contrattuale, anche per il tramite di tempestivi rinnovi. Resta ferma l'intera responsabilità dell'Appaltatore anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze di cui al precedente capoverso. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, la Stazione Appaltante potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'I.A. relativi a somministrazioni già eseguite o sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

Le suddette polizze devono essere esibite in copia all'Ufficio Servizi scolastici e devono riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fidejussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 87 - Spese

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

TITOLO XVII- NORME FINALI

Art. 88 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

Art. 89 - Informativa sul trattamento dei dati personali e consenso al trattamento

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016, il Comune di CANNETO SULL'OGLIO quale Titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della conclusione della presente procedura di aggiudicazione e delle attività ad esse correlate e conseguenti.

In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori dal titolare designati per il trattamento dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, come modificato dal D.Lgs 10 agosto 2018 n. 101.

I dati vengono trattati i dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di



Città di Canneto sull'Oglio

(Provincia di Mantova)

affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo.

Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, come modificato dal D.Lgs 10 agosto 2018 n. 101. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di CANNETO SULL'OGLIO, Piazza Matteotti n. 1 - 46013 Canneto sull'Oglio.

Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa è il COMUNE DI CANNETO SULL'OGLIO (con sede in Piazza Matteotti 1, 46013 Canneto sull'Oglio; PEO: protocollo@comune.canneto.mn.it; PEC: cannetosulloglio.mn@legalmail.it; Centralino: 0376/717000).

E' stato designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali il Responsabile di Servizio dell'Area Amministrativa, dott.ssa Sabrina Braghini.

Il Responsabile per la Protezione dei Dati per il Comune di Canneto sull'Oglio è l'avv. Guido Paratico del Foro di Mantova, con ufficio in Volta Mantovana, Via San Martino 8, PEC: guido.paratico@mantova.pecavvocati.it.

Con la partecipazione alla procedura d'appalto, l'interessato esprime pertanto il proprio consenso al predetto trattamento.

ALLEGATI AL CAPITOLATO

- Allegato 1A: planimetria locali refettorio scuola primaria e scuola secondaria
- Allegato 1B: planimetria asilo nido e scuola dell'infanzia statale
- Allegato 2: accordo di comando di cui all'art. 12
- Allegato 3: DUVRI

Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Braghini dott.ssa Sabrina

(documento firmato digitalmente)