

COMUNE DI LIVORNO FERRARIS

PROVINCIA DI VERCELLI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
(FORNITURA DERRATE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA) A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE AI SENSI DELL'ART. 34 DEL CODICE DEGLI APPALTI
INTEGRATO CON L'APPLICAZIONE DEI CRITERI DI SOSTENIBILITA'
AMBIENTALE (CAM) PREVISTI DAL D.M. N. 65 DEL 10 MARZO 2020**

INDICE

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1	Oggetto dell'appalto e disposizioni generali
Articolo 2	Articolazione del servizio
Articolo 3	Luogo di esecuzione del servizio
Articolo 4	Attrezzature che deve fornire l'I.A.
Articolo 5	Inventario
Articolo 6	Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto
Articolo 7	Tipologia dell'utenza
Articolo 8	Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto
Articolo 9	Ammontare dell'appalto

PARTE SECONDA PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Articolo 10	Direzione del servizio
Articolo 11	Personale
Articolo 12	Vestuario e accessori
Articolo 13	Idoneità sanitaria e Formazione
Articolo 14	Igiene del personale
Articolo 15	Controllo della salute degli addetti

PARTE TERZA CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 16	Disposizioni Generali
Articolo 17	Specifiche tecniche confezioni ed etichette
Articolo 18	Garanzie di qualità
Articolo 19	Criteri minimi e mensa biologica
Articolo 20	Preparazione piatti e criteri di separazione
Articolo 21	Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

PARTE QUARTA MENU' E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Articolo 22	Menù
Articolo 23	Struttura del menù
Articolo 24	Variazione del menù
Articolo 25	Tabelle dietetiche con pesi a crudo
Articolo 26	Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)
Articolo 27	Diete in bianco
Articolo 28	Informazioni agli utenti

PARTE QUINTA TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO

Articolo 29	Norme igieniche
Articolo 30	Conservazione e distribuzione di alcune derrate
Articolo 31	Imballaggi
Articolo 32	Riciclo
Articolo 33	Sprechi alimentari

Articolo 34	Manipolazione e cottura
Articolo 35	Conservazione dei piatti freddi
Articolo 36	Linea refrigerata
Articolo 37	Consumi energetici
Articolo 38	Condimenti
Articolo 39	Trasporti
Articolo 40	Modalità di trasporto al refettorio di Viale IV Novembre e preparazione degli alimenti

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Articolo 41	Norme e modalità per la somministrazione
Articolo 42	Modalità e orario di distribuzione dei pasti
Articolo 43	Quantità in volumi e in pesi
Articolo 44	Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

PARTE SETTIMA PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Articolo 45	Regolamenti
Articolo 46	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali
Articolo 47	Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature
Articolo 48	Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti
Articolo 49	Requisiti dei prodotti in carta-tessuto
Articolo 50	Rifiuti ed eccedenze
Articolo 51	Derattizzazione e disinfestazione

PARTE OTTAVA NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Articolo 52	Autocontrollo da parte dell'impresa appaltatrice (sistema haccp)
Articolo 53	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

PARTE NONA CONTROLLI

Articolo 54	Disposizioni generali
Articolo 55	Controlli da parte del Comune
Articolo 56	Organismi preposti al controllo del Comune
Articolo 57	Contenuti dei controlli effettuati dal Comune
Articolo 58	Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica
Articolo 59	Blocco delle derrate
Articolo 60	Report da parte dell'impresa aggiudicataria

PARTE DECIMA ELEMENTI DI PREMIALITA'

Articolo 61	Elementi tecnici premianti
Articolo 62	Offerta economica

**PARTE UNDICESIMA
PRESCRIZIONI, RESPONSABILITA' E GARANZIE**

Articolo 63	Penali
Articolo 64	Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità
Articolo 65	Subappalto e cessione del contratto
Articolo 66	Corrispettivo, pagamento e revisione prezzi
Articolo 67	Cauzione definitiva
Articolo 68	Responsabilità ed obblighi dell'Impresa
Articolo 69	Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno
Articolo 70	Fallimento dell'appaltatore
Articolo 71	Spese di contratto
Articolo 72	Controversie
Articolo 73	Tracciabilità dei flussi finanziari
Articolo 74	Disposizioni finali
Articolo 75	Nota informativa privacy

**PARTE DODICESIMA
NORME IN MATERIA DI SICUREZZA**

Articolo 76	Sicurezza
Articolo 77	Sicurezza ed igiene del lavoro
Articolo 78	Duvri

PARTE PRIMA INDICAZIONI GENERALI

Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

1. 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.
2. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Livorno Ferraris utilizzando il centro cottura ubicato presso il plesso scolastico comunale e le attrezzature ivi contenute. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.
3. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" nonché il Decreto 28 ottobre 2021 del Ministero della Salute "*Definizione ed aggiornamento delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" pubblicate sulla G.U. n. 269 del 11/11/2021;
4. L'impresa è tenuta all'applicazione delle disposizioni contenute nei documenti di cui al precedente punto, e come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici;
 - pulizie dei locali;
 - requisiti degli imballaggi;
 - gestione dei rifiuti;
 - informazione agli utenti.

Art. 2

Articolazione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:
 - fornitura, preparazione, cottura di tutte le derrate alimentari e fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
 - fornitura di pasti nel rispetto della normativa vigente in materia;
 - la somministrazione presso i refettori secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune su richiesta dell'Istituto Comprensivo. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola,

insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;

- corretta conservazione delle materie prime alimentari, anche biologiche, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- acquisto dei prodotti e materiali ai fini della somministrazione del cibo, della pulizia e della disinfezione dei locali (detersivo e detergenti, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovaglioli di carta, guanti, camici, copricapo, etc.);
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli dei refettori;
- porzionatura dei cibi; la distribuzione deve avvenire ai tavoli.
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica lavabile oppure biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432/2002, da utilizzarsi presso il refettorio;
- fornitura, ove richiesto, di bottiglie di acqua minerale sfuse in alternativa alla distribuzione di acqua di rete microfiltrata;
- fornitura di materiali ed attrezzature per la pulizia e la sanificazione degli ambienti di servizio;
- fornitura di arredi e di attrezzature di servizio, in sostituzione o ad integrazione degli arredi e delle attrezzature presenti nel centro cottura, qualora necessari al servizio;
- la fornitura e l'eventuale periodica integrazione/sostituzione, al centro cottura e di un numero sufficiente di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti qualora non forniti dal Comune di Livorno Ferraris (i contenitori devono essere muniti di coperchio a comando non manuale);
- fornitura, nel centro cottura di armadietti a doppio scomparto, ove gli stessi non risultassero presenti o in numero sufficiente e di tutte le attrezzature e materiali necessari per il personale (es. sapone liquido, salviette monouso, relativi dispenser, etc.).
- esecuzione di prelievi e analisi presso la cucina, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio;
- esecuzione di interventi di pulizia, sanificazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di disinfestazione e derattizzazione della cucina, del refettorio e delle relative zone di pertinenza (dispensa, spogliatoio, servizi igienici);
- esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli monouso, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- esecuzione delle manutenzioni ordinarie e delle manutenzioni programmate del centro cottura, atte a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti;
- esecuzione delle attività relative alla raccolta, alla rimozione e allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti presso il centro di cottura;
- esecuzione di una imbiancatura, almeno n. 1 volta nel corso del periodo contrattuale, di tutte le aree del centro cottura;
- sostituzione, ove necessario, della lavastoviglie, presente presso il centro cottura impiegata per il lavaggio delle attrezzature di servizio e del carrello termico;

- sostituzione, ove necessario, della cucina a gas presente presso il centro cottura;
- contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro. La rendicontazione dei pasti giornalieri per ciascun mese dovrà essere allegata alle fatture corrispondenti;
- rapporto sui cibi somministrati e quelli non consumati, al fine di monitorare e rilevare le eccedenze alimentari;
- prevedere percorsi educativi e di sensibilizzazione per alunni, insegnanti ed eventualmente le famiglie sul tema degli sprechi alimentari e gli impatti ambientali, economici e sociali ad essi connessi. Così facendo si mira ad un comportamento corretto e propositivo del bambino anche durante il momento del pasto (*Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del Ministero della salute del 16 aprile 2018*);
- attivazione di un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio. La verifica del rispetto degli standard qualitativi sarà effettuata anche dall'amministrazione comunale mediante controlli periodici per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall'impresa appaltatrice, delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. La stessa si riserva di somministrare test di gradimento agli utenti;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge 19 agosto 2016, n. 166 (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017) e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n. 852/2004.
- Impegno a raccogliere le eccedenze di cibo servito e destinarle all'alimentazione degli animali oppure al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità.

2. Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario. Quanto alle migliorie si rimanda all'art. 61 del Capitolato nonché al Disciplinare di gara.

Art. 3 Luogo di esecuzione del servizio

1. La struttura utilizzata per il servizio di preparazione dei pasti destinati alle scuole presenti sul territorio, è messa a disposizione dall'Amministrazione Comunale e sarà concessa in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti.
2. Il Comune di Livorno Ferraris concede in uso gratuito e consegna alla ditta aggiudicataria, alle condizioni previste nel presente articolo e con decorrenza dalla data di inizio del servizio:
 - a) i locali del centro di cottura situati a Livorno Ferraris nel fabbricato sito in via Roma attiguo e collegato alla Scuola dell'Infanzia così costituiti:
 - piccolo magazzino per deposito merci
 - locale frigoriferi
 - cucina per il centro di cottura
 - servizi igienici
 - corridoio esterno di collegamento con il refettorio della scuola dell'infanzia
 - b) il salone refettorio della scuola dell'infanzia arredato con tavoli e sedie.
 - c) Le sale refettorio situate a Livorno Ferraris nel fabbricato di Viale IV Novembre n. 14 presso la sede della Scuola Primaria con annesso locale deposito
 - d) le attrezzature e gli arredi presenti nei locali concessi,

Il locale di cui al punto b) viene utilizzato dagli insegnanti per attività ludico-didattica; pertanto la ditta aggiudicataria potrà accedervi soltanto per la preparazione dei tavoli, la somministrazione dei pasti e la

seguinte pulizia;

3. L'impresa si obbliga a non apportare, senza autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature.
4. L'eventuale ripristino della situazione iniziale è a carico del gestore, fatti salvi eventuali danni o penali che saranno posti a carico della ditta.
5. La ditta è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso, da accertare con apposito verbale di riconsegna stilato in contraddittorio.
6. L'impresa potrà utilizzare i locali e le attrezzature concesse esclusivamente per fornire i pasti alle mense scolastiche indicati nel presente capitolato o, in casi particolari, a terzi espressamente richiesti ed autorizzati dall'Amministrazione Comunale.
7. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.
8. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.
9. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le spese inerenti l'erogazione dell'energia elettrica, del gas e dell'acqua potabile occorrente all'espletamento del servizio, nonché quelle inerenti all'illuminazione dei locali e al riscaldamento dei medesimi. Resta, altresì, a carico dell'Amministrazione comunale la spesa relativa al servizio di smaltimento dei rifiuti.
10. Le spese telefoniche, relative all'apparecchio in dotazione alla cucina, sono a carico della Ditta Aggiudicataria.
11. Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsti nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.
12. L'impresa deve provvedere alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'ASL di Vercelli. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere la registrazione.
13. Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale, anche per cause non imputabili alla ditta, l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune. La disponibilità del centro cottura dovrà essere dichiarata in sede di offerta.

Articolo 4 **Attrezzature che deve fornire l'I.A.**

L'impresa appaltatrice dovrà provvedere all'implementazione delle attrezzature esistenti al fine di garantire il rispetto della vigente normativa
Tali attrezzature alla scadenza dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione comunale.

Articolo 5 **Inventario**

L'inventario e la descrizione di quanto sopra citato saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta. Tale operazione dovrà essere ultimata non

oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato.

Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buon stato.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico del gestore che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

La Ditta è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione. Le perdite o i danneggiamenti del materiale dato in consegna saranno tollerate nella misura del 5% del valore complessivo del materiale consegnato.

Art. 6

Durata e criterio di aggiudicazione dell'appalto

Il contratto di appalto avrà la durata di anni **tre, a decorrere dal 01/09/2022 e fino al 31/08/2025**. Lo stesso è rinnovabile per una sola volta per 18 mesi, previo accordo tra le parti.

Qualora il 01/09/2022 fosse ancora in corso la procedura di gara, l'inizio del servizio verrà posticipato al primo del mese successivo al termine degli adempimenti.

Qualora allo scadere dei suddetti termini il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a continuare per un periodo non superiore a mesi 6 (sei), alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Il servizio dovrà essere fornito tutti i giorni del calendario scolastico

Il servizio sarà affidato in ragione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 4, del D. Lgs n. 50/2016. La procedura di gara sarà esperita dalla Provincia di Vercelli in qualità di SUA in forza della convenzione stipulata tra gli Enti e ad oggi attiva.

Art. 7

Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio consisterà nel personale docente avente diritto alla mensa e negli alunni della scuola dell'infanzia e primaria site sul territorio comunale.
2. Qualora, in seguito a modifiche dell'orario delle lezioni, fosse necessario fornire il pasto anche alle scuole secondarie di secondo grado di Livorno Ferraris, l'impresa dovrà attivarsi in tal senso allo stesso prezzo unitario di aggiudicazione del presente bando.

Articolo 8

Dimensione presumibile dell'utenza oggetto dell'appalto

Attualmente si prevede la preparazione e somministrazione di circa 30.000 pasti/anno scolastico.

I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune di Livorno Ferraris.

2. Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri

periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune 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'Impresa.

Qualora venissero organizzate uscite didattiche o attività fuori sede giornaliera, la ditta, se richiesto, dovrà preparare i pasti da asporto per gli alunni e gli Insegnanti delle scuole; in questo caso la consegna del pasto dovrà avvenire prima della partenza delle classi o dei gruppi, secondo l'orario anticipatamente concordato.

Il quantitativo effettivo giornaliero dei pasti sarà stabilito e, quindi ordinato alla Ditta, sulla base delle presenze effettive. I pasti effettivamente riconosciuti alla Ditta saranno, pertanto, quelli ordinati giornalmente.

Il personale scolastico, dopo aver rilevato le presenze giornaliera, comunicherà alla cucina, non oltre le ore 9.30, il quantitativo dei pasti da preparare.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

Articolo 9 Ammontare dell'appalto

1. Il prezzo posto a base d'asta espresso per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo , IVA esclusa è determinato come segue:

€ 5,20 di cui € 5,15 soggetto a ribasso ed € 0,05 non soggetto a ribasso quale importo riconosciuto a titolo di onere per l'attuazione dei piani di sicurezza per un importo presunto complessivo annuo di € 156.000,00 di cui € 1.500,00 per oneri della sicurezza;
2. L'ammontare presunto dell'appalto, esclusa IVA, è di € 156.000,00 per anno scolastico e, pertanto, in € 468.000,00 , oltre IVA, per l'intero periodo principale.
3. In caso di proseguimento, come stabilito al precedente articolo 6, l'ammontare presunto dell'appalto ammonta a € 702.000,00 oltre IVA.
4. Detti importi si intendono comunque non impegnativi, in quanto i suddetti saranno determinati dalle effettive forniture.
5. A garanzia del servizio offerto, ed allo scopo di verificare l'esistenza di un'adeguata solidità economica, le ditte partecipanti al presente bando di gara dovranno dimostrare un fatturato, nel triennio 2019 – 2020 – 2021 riferito a servizi analoghi (ad es. servizi di ristorazione scolastica, ristorazione ospedaliera, mense aziendali, mense di case di riposo o comunità in genere) non inferiore a euro 500.000,00.

PARTE SECONDA PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 10
Direzione del servizio

1. La Ditta deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa;
- c) mantenimento dei contatti con la commissione mensa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'Amministrazione Comunale;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

2. Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 11
Personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è a carico della Ditta, che, per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

2. La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

3. Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

4. Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Art. 12
Vestiario e accessori

1. L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

3. L'Impresa deve altresì fornire ai rappresentati dei genitori camici monouso e cuffie in occasione dei

sopralluoghi che la Commissione dei genitori effettuerà presso il Centro di cottura.

4. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio.

Art. 13

Idoneità Sanitaria e Formazione

1. In sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria, dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

2. La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

3. Come previsto dal punto C.a.8. dell'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione 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;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 14

Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 15

Controllo della salute degli addetti

1. L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

PARTE TERZA

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 16

Disposizioni Generali

1. Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Regolamento CE n. 178/2002;
- Regolamento CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Regolamento CE n. 834/2007 (produzione biologica e etichettatura dei prodotti biologici e s.m.i. e che abroga il Reg. (CEE) n. 2092/91)
- Regolamento CE n. 889/2008 (produzione biologica, etichettatura e controlli);
- D.Lgs. n. 114/2006 (allergeni alimentari);
- D.M. n. 18354 del 27/11/2009 (produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici).

Art. 17

Specifiche tecniche confezioni ed etichette

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 18 **Garanzie di qualità**

1. Su richiesta del Comune, la Ditta deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

Art. 19 **Criteri minimi e mensa biologica**

Nella preparazione dei pasti, l'impresa deve obbligatoriamente impiegare derrate alimentari che rispettano i requisiti previsti dalla Lettera C punto a.1 del Decreto 10 marzo 2020 (CAM), in particolare per quanto riguarda la percentuale di prodotti biologici o Prodotti a Marchio Controllato o provenienti da filiera corta prevista per ogni categoria di prodotto.

Per tutti i generi alimentari dovranno essere assicurate qualità organolettiche medio alte, comunque di prima scelta, con divieto di utilizzo dei cibi transgenici.

Ove possibile, dovranno essere utilizzati prodotti di provenienza italiana a marchio DOP o IGP.

Ai sensi del D.M. 10 marzo 2020 i pasti devono essere composti, almeno in parte, da cibi biologici in modo tale che sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

frutta, ortaggi, legumi e cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente dal commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organisations*, il *World Fair Trade Organisations* o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere conforme al Calendario di stagionalità previsto dal Decreto 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari". Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

carne bovina: un 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna";

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’art. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenente alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Eu-thynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cice-relus*), i totani (*Todarodes sagittatus*) oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (Sub C, lettera b), punto 5 del Decreto 10.03.2020). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartiene a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

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

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

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

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

Latte e yogurt: biologico.

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

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

succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”

Eventuali percentuali di utilizzo di prodotti biologici superiore al minimo richiesto o che consentano al Comune di qualificare il proprio servizio quale “mensa biologica” ai sensi dell’art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96 ricevendo così l’incentivo statale previsto nel decreto medesimo, saranno valutate quale criterio premiante in sede di svolgimento di gara.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell’offerta tecnica, di proporre l’utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l’intero periodo di durata del contratto.

Art. 20

Preparazione piatti e criteri di separazione

1. Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", e dal Decreto del Ministro 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" è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità allegato A al predetto D.M. 10 marzo 2020.

2. Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) n. 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Quanto alla gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del Regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

6. Con riferimento a quanto stabilito agli artt. 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

Art. 21

Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari e le bevande devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica emanate dal Ministero della Salute Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione pubblicati sulla G.U. n. 269 del 11.11.2021.

Per le carni bovine si richiede l'utilizzo di prodotto di razza certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di età compresa fra 11 e 24 mesi, a filiera tracciata/certificata.

2. L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

4. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (a mano, per posta normale o elettronica certificata, per fax), con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

5. 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'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu.

PARTE QUARTA MENU E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 22 Menù

1. I pasti devono essere preparati seguendo il menù attualmente in vigore, allegato al presente capitolato, validato dall'ASL di Vercelli (Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione) e le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL.

3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo).

I menù dovranno essere elaborati sull'arco di quattro settimane.

4. È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

Art. 23 Struttura del menù

1. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o budino o yogurt o gelato);
- acqua oligominerale naturale (solo dove non è possibile fornire quella di rete microfiltrata).

L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo a pasto.

Art. 24 Variazione del menù

1. Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

2. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.
3. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall' Impresa appaltatrice, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

Art. 25 **Tabelle dietetiche con pesi a crudo**

1. Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ASL di Vercelli nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.
2. L'impresa prima dell'inizio del servizio dovrà trasmettere al Comune le predette tabelle.

Art. 26 **Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, varie)**

1. Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

L'impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

2. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

3. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

4. L'impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

5. L'impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

6. Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

7. Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

Art. 27 **Diete in bianco**

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o bovino) oppure da filetto di platessa all'olio e limone con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

Art. 28 **Informazione agli utenti**

1. L'Impresa appaltatrice è tenuta ad affiggere, all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'ASL di Vercelli nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

2. La stessa deve garantire, come previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020, *Azioni di comunicazione agli Utenti* relativamente a:

- 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;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

PARTE QUINTA **TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA ED EVENTUALE TRASPORTO**

Art. 29 **Norme igieniche**

1. Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la Ditta appaltatrice dovrà attenersi:

- a) Tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- b) Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure,

devono essere scongelati in frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C;

- c) La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- d) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- e) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- f) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- g) Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- h) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- i) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- j) Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- k) Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- l) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere e mascherine;
- m) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- n) I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- o) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

2. Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

Art. 30

Conservazione e distribuzione di alcune derrate

1. I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

2. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

3. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

4. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali

chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

5. Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

Art. 31 Imballaggi

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

2. 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%.

Art. 32 Riciclo

1. È vietata il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

2. Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dal DM Mipaaf del 18 dicembre 2017, l'Impresa, se possibile, recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge n. 116/2016.

3. La redistribuzione dei cibi deve avvenire nella sicurezza dei pasti non consumati, facendo salvo il rispetto delle misure igienico-sanitarie, delle norme sulla sicurezza alimentare e garantendo il mantenimento di idonea temperatura fino alla cessione, anche attraverso l'uso di abbattitori come prescritto dalle citate Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 18 aprile 2018.

Art. 33

Sprechi alimentari

1. In ottemperanza a quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020 e dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica pubblicate sulla G.U. n. 269 del 11 novembre 2021, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.
2. È fondamentale anche il coinvolgimento degli insegnanti e delle famiglie, al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto, e consapevole sul fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Asl di Vercelli.
3. Il Comune effettuerà opportuni controlli sul gradimento degli alimenti e il loro mancato consumo, come previsto dalla parte nona del presente Capitolato.

Art. 34

Manipolazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.
2. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - La carne trita deve essere macinata in giornata;
 - Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate;
 - L'olio extra vergine d'oliva per la frittura deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 35

Conservazione dei piatti freddi

1. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 36

Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la cottura purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentito l'abbattimento sono: roastbeef, ragù per lasagne, singoli ingredienti cotti destinati a successive lavorazioni. La tipologia dei prodotti soggetti ad abbattimento dovrà essere comunque autorizzata dal Comune.

3. Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 37

Consumi energetici

1. L'impresa deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

2. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è prevista l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico secondo le nuove etichette energetiche europee entrate in vigore il 1° marzo 2021, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

3. Secondo quanto previsto dall'art. 3 del D.M. 10 marzo 2020, a decorrere dal 1° gennaio 2023 i frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Art. 38

Condimenti

1. Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano con la grammatura secondo ricetta.

2. La pasta o il riso saranno parzialmente conditi solo con olio extra vergine d'oliva. Il condimento della pasta/riso dovrà essere effettuato nel refettorio.

4. Nel refettorio deve essere presente sale, olio, aceto, o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

5. L'olio per il fritto (esclusivamente extra vergine d'oliva) deve essere utilizzato una sola volta.

Art. 39 Trasporti

In caso di utilizzo di trasporto dei cibi, l'aggiudicatario deve utilizzare mezzi a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;
- Vetture GPL.

La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere ultimata:

- Pochi minuti prima dell'inizio della somministrazione per la scuola dell'Infanzia
- Pochi minuti prima dell'inizio della somministrazione (max 5 minuti) per la scuola Primaria

Tali orari devono essere tassativamente rispettati, in modo tale che si eviti la somministrazione di cibi freddi o, al contrario, troppo cotti.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.

Art. 40 Modalità di trasporto al refettorio di Viale IV Novembre e preparazione degli alimenti.

Il trasporto con automezzo deve avvenire solo per i pasti della scuola primaria e relativi insegnanti. La distanza dalla cucina di Via Roma al refettorio di Viale IV Novembre è di circa 800 metri.

Gli alimenti dovranno essere confezionati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80, articoli 31 e 51 e dal D.Lgs.109/92, D.Lgs. 181/03 e successive modifiche.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto degli alimenti e comunque conforme al D.P.R. 327/80 articolo 43.

E' fatto obbligo di provvedere quotidianamente, alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento e contaminazione agli alimenti trasportati. Tale operazione, adeguatamente documentata, deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.

Per il trasporto dei pasti veicolati, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene, dotati di coperchio a tenuta termica, muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori isotermici devono essere opportunamente identificati con il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata, mentre la frutta e la verdura devono essere trasportate in cassette o cartoni e, se in quantità ridotte, in sacchetti di plastica per alimenti idoneamente chiusi. I sacchetti dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, con indicazione, nel documento di trasporto, del nome del produttore, della data di confezionamento, la data di scadenza originale, nonché la quantità.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm. per evitare fenomeni di impaccamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici non siano idonei a contenerli.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Entro il primo mese di servizio e ad ogni inizio di anno scolastico, l'I.A. dovrà fornire all'A.C. l'indicazione dell'automezzo utilizzato per il trasporto, precisando la targa e l'intestatario.

La consegna dei pasti presso la scuola di Viale IV Novembre dovrà essere accompagnata da un documento di trasporto in duplice copia nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.

PARTE SESTA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 41

Norme e modalità per la somministrazione

1. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.
2. 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.
3. Il personale addetto alla distribuzione, prima di distribuire i pasti deve:
 - Togliere anelli (è consentita la fede nuziale), braccialetti, orologi, collane, orecchini, piercing
 - Lavare le mani con particolare cura;
 - Indossare il camice, la cuffia e gli indumenti previsti dalla normativa in materia di igiene alimentare;
 - Proteggere foruncoli o abrasioni infette con appositi cerotti;
 - Aprire il contenitore isoteramico all'arrivo delle derrate alimentari per effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni, Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, a rilevamento di temperatura effettuato, dovranno essere richiusi e ricollocati nel contenitore.
4. A tal fine l'I.A. deve utilizzare termometri tarati la cui procedura deve tenere conto dell'errore dello strumento. Il termometro primario deve avere una precisione di almeno $\pm 0.25^{\circ}\text{C}$. L'I.A. dovrà nel proprio manuale di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.
5. Il personale addetto alla distribuzione deve altresì vigilare che persone non autorizzate intervengano nelle diverse fasi della distribuzione.

Art. 42
Modalità e orario di distribuzione dei pasti

1. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica (comprensivo dell'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli e pulizia dei locali) negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo i seguenti orari sotto riportati:

pranzo scuola dell'infanzia: dalle ore 10,00 alle ore 13,00

pranzo scuola primaria: dalle ore 11,30 alle ore 14,00

Per ciascuno dei sopra indicati ordini scolastici è attualmente prevista la somministrazione in due turni.

Gli orari sono puramente indicativi e saranno concordati all'inizio di ogni anno scolastico con il Comune ed il Dirigente Scolastico.

Art. 43
Quantità in volumi e in pesi

1. Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude attualmente già adottate da questo ente e approvate dall'ASL, 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 nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Art. 44
Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

1. Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;

- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespolti con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Eventuali ulteriori adempimenti saranno specificati nel DUVRI.

2. In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti.

3. In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Impresa Appaltatrice alcun corrispettivo.

4. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), pulizia delle sedie, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori e delle zone attigue dei suddetti locali, e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

PARTE SETTIMA

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 45 **Regolamenti**

1. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di

Produzione" (G.M.P.), le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene nonché quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 e dalle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica pubblicate sulla G.U. n. 269 del 11/11/2021.

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.

2. L'Impresa appaltatrice 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 devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 46

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

1. L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

2. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa*.

3. 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 ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

4. 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 avvitamento dopo l'impiego.

5. 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.).

6. 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.

Art. 47

Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 48
Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

1. 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.
2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 49
Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

1. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta - riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto, i concorrenti dovranno indicare in sede di gara il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.
2. Dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 50
Rifiuti ed eccedenze

1. Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
2. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.
3. Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.
4. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
5. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'Impresa.
6. L'Impresa 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 e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.
7. L'Impresa 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 nella scuola, 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.

Art. 51
Derattizzazione e disinfestazione

1. L'Impresa è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva e relativo monitoraggio nel centro cottura e nel refettorio comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita dall'impresa.
2. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso il centro di cottura ed il refettorio. L'Impresa è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.
3. L'Impresa è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.
4. L'Impresa è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alla scuola. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

PARTE OTTAVA
NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 52
Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema haccp)

1. L'Impresa, prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.
2. Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.
3. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.
3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.
4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Livorno Ferraris, deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

5. L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.
6. L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.
7. 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 applicate dall'Impresa.

Art. 53

Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice 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'Impresa appaltatrice. 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.
2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.
3. 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.
4. 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 tali 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** quali, ad esempio pesto senza pinoli: campioni sul prodotto tale e quale;
 - **pane:** campioni sul prodotto tale e quale;
 - **frutta:** campioni sul prodotto tale e quale;
 - **dessert:** campioni sul prodotto tale e quale.

PARTE NONA CONTROLLI

Art. 54 Disposizioni generali

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

2. L'Impresa, 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.

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

Art. 55 Controlli da parte del Comune

1. È facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

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

3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

4. Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporti/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 56 Organismi preposti al controllo del Comune

1. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e

controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

2. I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

3. I componenti della Commissione Mensa saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

4. I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

5. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

6. Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

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

Art. 57

Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

2. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art. 58

Diritto di controllo da parte dei rappresentanti delle Commissioni Mensa Scolastica

1. È diritto della Commissione mensa scolastica, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature, modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

3. I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art. 59

Blocco delle derrate

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire il campione di alimento bloccato nella dispensa o in frigorifero (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

2. Il Comune provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le

spese di analisi. Nessun onere potrà essere addebitato al Comune per le derrate bloccate.

Art. 60 **Report da parte dell'Impresa aggiudicataria**

L'impresa è tenuta alla predisposizione dei seguenti report:

2. *Rapporto sui cibi somministrati*: In un rapporto con cadenza non oltre il trimestre, l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

3. *Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari)* ove si rilevino i seguenti aspetti:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

PARTE DECIMA **ELEMENTI DI PREMIALITÀ**

Art. 61 **Elementi tecnici premianti**

Al fine di ridurre lo spreco alimentare ed i relativi impatti ambientali, economici e sociali, saranno attribuiti appositi criteri di premialità, ossia alti punteggi in particolare ai seguenti aspetti costituenti l'offerta tecnica:

a) Progetto di gestione - punteggio massimo 70/100 così attribuibile:

Criterio A - Piano di organizzazione del personale impiegato nel servizio	punti max 14
----------------------------------------------------------------------------------	---------------------

consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere utilizzato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo; si precisa che ai fini della valutazione sarà preso in considerazione solamente il personale operativo che sarà effettivamente impiegato nel servizio e che il monte ore esposto è vincolante per l'impresa nell'esecuzione dello stesso.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 2 punti per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris a tempo pieno

n. 1 punto per ogni persona impiegata nel servizio mensa a Livorno Ferraris con orario ridotto

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 14 punti

Criterio B - Progetto comunicazioni con l'utenza**punti max 10**

consistente nella descrizione dettagliata delle iniziative che la ditta intende porre in essere per una maggiore comunicazione con l'utenza. In particolare si richiede di organizzare:

- a) progetti rivolti alle scuole e finalizzati a far comprendere l'importanza di una sana alimentazione fin dall'infanzia (es. giornate dedicate); ogni progetto, per essere accettato, deve prevedere almeno tre momenti formativi per ogni anno scolastico.
- b) incontri con le famiglie dei bambini, durante i quali dovrà essere dato ampio spazio all'intervento dei partecipanti; ogni progetto, per essere ammesso, deve prevedere almeno due incontri per ogni anno scolastico.

In particolare saranno riconosciuti:

n. 2 punti per ogni progetto rivolto ai bambini di cui al punto a)

n. 2 punti per ogni progetto di incontri con le famiglie di cui al punto b)

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 10 punti

Criterio C - Piano dei trasporti**punti max 6**

La ditta dovrà presentare apposita relazione che, oltre ad assicurare il rispetto dei parametri di legge e la funzionalità del servizio, illustri dettagliatamente le caratteristiche dell'automezzo e dei contenitori, i tempi di consegna, l'applicazione dell'HACCP nella fase di trasporto.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 4 punti nel caso di utilizzo di automezzo ibrido o elettrico o comunque a basso impatto ambientale

n. 2 punti nel caso in cui la ditta dichiari la propria disponibilità ad eseguire più trasporti (oltre ai due attuali) senza costi aggiuntivi, qualora richieste dall'A.C.

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 6 punti

Criterio D - Dettaglio progetto di formazione del personale con particolare riguardo ai corsi di formazioni finalizzati al rispetto di un ridotto impatto ambientale**punti max 6**

La ditta dovrà presentare idonea certificazione che il personale operante nel servizio di refezione scolastica di Livorno Ferraris ha sostenuto uno dei seguenti corsi di formazione finalizzati alla riduzione dell'impatto ambientale. La certificazione dovrà contenere il nominativo della persona che ha partecipato al corso, la durata del corso ed il periodo in cui si è svolto.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 2 punti per il corso riguardante le "tecniche di cottura" riservato agli addetti alla cucina

n. 2 punti per il corso riguardante la "porzionatura dei cibi" riservato agli addetti alla cucina e alla sala mensa

n. 2 punti per il corso riguardante la "prevenzione degli sprechi alimentari" riservato a tutto il personale operante

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 6 punti

Criterio E - Piano di incrementazione delle attrezzature**punti max 10**

La ditta dovrà presentare un piano di investimenti in cui si impegna ad acquistare, a proprie spese, le attrezzature che si renderanno necessarie per il funzionamento del servizio. Tutte le apparecchiature dovranno essere dotate di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 4 punti per frigoriferi e congelatori professionali che contengono gas refrigerante con potenziale GWP maggiore o uguale a 4

n. 2 punti per lavastoviglie con sistema di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; doppia parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati

n. 2 punti per forni professionali

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 10 punti

Criterio F - Gestione di altri servizi complementari**punti max 8**

La ditta dovrà indicare quali servizi complementari sarà in grado di fornire. Per ogni servizio è necessaria una relazione dettagliata.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 4 punti per la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze e per la prenotazione dei pasti

n. 4 punti per la gestione di almeno una pratica finalizzata al recupero di finanziamenti regionali, nazionali o comunitari (es. fondo mense scolastiche biologiche) destinati all'abbattimento dei costi per l'utenza

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 8 punti

Criterio G - Piano di approvvigionamento delle derrate con particolare riferimento alle derrate alimentari a Km. zero e quelle biologiche**punti max 16**

Saranno premiate le ditte che utilizzeranno la percentuale massima di prodotti biologici rispetto a quelle già indicate nel capitolato o a Km. zero.

Prodotti biologici. La ditta dovrà indicare quali prodotti biologici provenienti da agricoltura locale utilizzerà. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e nazionali e devono, quindi essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno; non sono ammesse percentuali.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali biologici al 100% in peso

n. 2 punti per la carne bovina biologica al 100% in peso

n. 2 punti per la carne suina biologica al 100% in peso

n. 2 punti per la carne avicola biologica al 100% in peso

n. 2 punti per salumi e formaggi biologici al 100% in peso

- n. 2 punti per olio biologico al 100% della capacità
- n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro biologica al 100% in peso

Prodotti locali ed a filiera corta (Km zero). La ditta dovrà indicare quali prodotti provenienti da agricolture locali ed a filiera corta (Km zero) saranno utilizzati nei menù invernale ed estivo allegati al capitolato. Dovranno essere prodotti provenienti da un luogo di produzione o di coltivazione o allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 Km., nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. La ditta dovrà indicare i dati identificativi della/e ditta/e fornitrici e produrre copia degli accordi preliminari con le suddette ditte. Per ciascuna delle tipologie sotto elencate, la ditta dovrà soddisfare l'intero fabbisogno, non sono ammesse percentuali.

Per la valutazione saranno riconosciuti:

- n. 2 punti per frutta, ortaggi, legumi e cereali a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne bovina a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne suina a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per la carne avicola a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per salumi e formaggi a Km. zero al 100% in peso
- n. 2 punti per olio a Km. zero al 100% della capacità
- n. 2 punti per pelati, polpa e passata di pomodoro a Km. zero al 100% in peso

Le valutazioni del presente criterio saranno di tipo tabellare, vale a dire che i punteggi fissi e predefiniti saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto e comunque in ragione di una valutazione totale non superiore a 16 punti

Si precisa che, qualora alla ditta fosse attribuita una valutazione inferiore a punti 40, rispetto al punteggio massimo attribuibile pari a punti 70, quest'ultima non sarà ammessa alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

Art. 62

Offerta economica

c) Offerta economica: punteggio massimo 30/100 così attribuibile:

L'offerta economica dovrà essere espressa mediante indicazione del ribasso unico percentuale da applicarsi SULL'IMPORTO a base di gara di di € 5,20 (di cui Euro 0,05 relativi agli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso) oltre I.V.A. a pasto.

L'attribuzione del punteggio verrà stabilita mediante l'assegnazione del punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, alle quali verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali secondo la seguente equazione:

$$P_i = \frac{P_{\max} \times R_i \text{ offerto}}{R \text{ migliore}}$$

Legenda:

P_i = *punteggio assegnato all'offerta i-esima*

P_{max} = *punteggio massimo attribuibile: 30 punti*

Ri offerto = ribasso percentuale dell'offerta iesima

R migliore = ribasso dell'offerta migliore

I calcoli per l'attribuzione dei punteggi verranno eseguiti fino alla seconda cifra decimale, arrotondati all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque. L'offerta economica deve essere espressa in cifre e in lettere e, in caso di difformità, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per la Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 72, comma 2, del R.D. 827/1924.

Risulterà migliore l'offerta che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma dei punteggi attribuiti all'Offerta Tecnica e all'Offerta Economica. Detti punteggi verranno arrotondati alle prime tre cifre decimali.

La somma dei punteggi assegnati all'offerta tecnica e all'offerta economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente, che determinerà la graduatoria di gara, ferma restando la facoltà della Stazione Unica Appaltante di procedere all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di un'unica offerta, purché ritenuta valida e congrua.

Nel caso di più offerte che abbiano conseguito il medesimo punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità di punteggio si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

PARTE UNDICESIMA PRESCRIZIONI, RESPONSABILITÀ E GARANZIE

Art. 63 Penali

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 64 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisca alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 65 Subappalto e cessione del contratto

1. È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di

cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

Art. 66

Corrispettivo, pagamento e revisione prezzi

1. Il corrispettivo d'appalto convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato su presentazione di fatture elettroniche mensili posticipate, contenenti il numero dei pasti complessivamente forniti nel mese, con suddivisione per tipologia d'utenza e l'eventuale Registro attestante i pasti giornalieri come indicato all'art. 2.

2. Con tale corrispettivo l'Impresa s'intende compensata da qualsiasi suo avere o pretendere nei confronti del Comune per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato o di qualsiasi altra attività, connessa o conseguente al servizio medesimo, che l'Impresa è tenuta ad effettuare in dipendenza delle prescrizioni contenute nel capitolato stesso, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

Prima di ogni liquidazione l'A.C. verificherà anche la regolarità del D.U.R.C.

I prezzi si intendono imm modificabili nel primo anno di vita del contratto.

Successivamente si potrà procedere, su richiesta dell'I.A., alla revisione del prezzo ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. La revisione verrà operata tenuto conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, relativo all'anno precedente. La richiesta di adeguamento del prezzo in aumento dovrà essere rivolta all'Amministrazione Comunale e dovrà essere adeguatamente motivata ed eventualmente corredata della documentazione comprovante gli aumenti.

Art. 67

Cauzione definitiva

1. In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

2. La cauzione può essere costituita mediante bonifico bancario, in assegni circolari ovvero mediante titoli di Stato. La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 93, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

3. La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

4. La garanzia definitiva può essere, su richiesta dell'Impresa, progressivamente svincolata, nel rispetto della disposizione di cui al comma 5 dell'art. 103, con l'avanzamento dell'esecuzione per un importo massimo pari all'80% dell'iniziale importo garantito. Il restante 20% viene trattenuto fino alla data di emissione del certificato di

regolare esecuzione, o comunque per 12 mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato.

5. È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia 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'esecutore.

La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 68

Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

1. L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per persona.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

Art. 69

Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

1. Per la risoluzione e la rescissione del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 108 e 109 del D.lgs. 50/2016.

2. Nei casi indicati dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del Servizio, che avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta. In caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore, oppure in caso di procedura di insolvenza concorsuale.

3. Si prevede altresì espressamente che il contratto si risolva di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nel caso di gravi e reiterati inadempimenti agli obblighi contrattuali, alle norme di legge o regolamentari.

4. In ogni caso di risoluzione per inadempimento il Comune di Livorno Ferraris procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

5. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune di Livorno Ferraris potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

6. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- a) la fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradibilità di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- b) il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari concordati;
- c) la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- a) la dichiarazione di fallimento del gestore;
- b) il subappalto totale o parziale del servizio o la cessione del relativo contratto;
- c) la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore.

Art. 70

Fallimento dell'appaltatore

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 71

Spese di contratto

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il Comune si riserva la facoltà di fare iniziare il servizio prima della stipula del relativo contratto.

Art. 72

Controversie

Nel caso di vertenze tra il Comune e la ditta aggiudicataria, che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Vercelli.

Art. 73

Tracciabilità dei flussi finanziari

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di Livorno Ferraris, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

3. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

4. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 74

Disposizioni finali

1. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al d.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

Art. 75

Nota informativa privacy

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento europeo Privacy n. 2016/679, si informa che questa amministrazione comunale provvederà alla raccolta e al trattamento dei dati personali della ditta aggiudicataria per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio.

PARTE DODICESIMA NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 76 Sicurezza

1. L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro. Si veda a tal proposito l'Allegato 1 "Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze".

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

3. Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune prima dell'inizio del servizio.

4. L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

5. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

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

Art. 77
Sicurezza ed igiene del lavoro

1. Nello svolgimento di tutte le attività che rientrano nell'oggetto dell'affidamento l'impresa dovrà rispettare, per quanto riguarda gli aspetti relativi ad igiene, sicurezza, prevenzione e protezione, quanto previsto dai regolamenti in vigore nell'Ente oltre che le disposizioni generali emanate dal Dirigente Scolastico, avendo cura altresì di seguire le indicazioni operative del Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Ente.
2. Le attività dovranno essere svolte sotto la direzione e sorveglianza dell'impresa. Pertanto, qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone e cose, sia di proprietà dell'Ente che di terzi, che si possano verificare nell'esecuzione dei lavori stessi, saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.
3. L'Ente si riserva la facoltà di accertare e segnalare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, la violazione da parte dell'Appaltatore degli obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro ed in materia ambientale. In caso di violazione di detti obblighi l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ordinare la sospensione dei lavori ed il risarcimento dei danni per ogni conseguenza dannosa che per tale violazione potrebbe derivare.

Art. 78
Duvri

1. Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto collabora alla predisposizione del DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.
2. Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.
3. L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

Detti oneri, tenuti distinti dall'importo base d'asta, pari ad € 6.750,00 non possono essere soggetti al ribasso.