



## **COMUNE DI GAIOLE IN CHIANTI**

Provincia di Siena

Settore Amministrativo

CAP 53013 via Ricasoli, 5 tel. 0577 744724 fax 0577 744740 e-mail sportelloanagrafe@comune.gaiole.si.it

**PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITÀ TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GAIOLE IN CHIANTI - ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 E 2023/2024– CUP F59J21001800004 – CPV 55524000-9 – C.I.G.**

### **CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

#### **INDICE**

- Art. 1 - Oggetto dell'accordo quadro
- Art. 2 – Importo dell'accordo quadro e dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 3 - Caratteristiche del servizio
- Art. 4 - Inizio dell'accordo quadro
- Art. 5 - Durata dell'accordo quadro e rinnovo del contratto
- Art. 6 - Subappalto
- Art. 7 – Responsabilità ed assicurazioni
- Art. 8 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti
- Art. 9 – Scioperi e interruzione del servizio
- Art. 10 – Revisione dei prezzi
- Art. 11 - Prenotazione pasti
- Art. 12 - Menù, variazioni, diete speciali
- Art. 13 - Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime
- Art. 14 - Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
- Art. 15 – Requisiti degli alimenti
- Art. 16 - Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti nei refettori
- Art. 17 - Campionatura dei cibi somministrati
- Art. 18 - Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta
- Art. 19 - Monitoraggio e controllo da parte dell'Amministrazione comunale
- Art. 20 - Personale
- Art. 21 - Responsabile del servizio
- Art. 22 - Controlli sulla salute del personale addetto e igiene del personale addetto
- Art. 23 - Commissioni mensa e controlli diretti
- Art. 24 - Oneri diversi dell'Impresa appaltatrice
- Art. 25 – Adempimenti in materia di sicurezza
- Art. 26 - Contratto e spese contrattuali
- Art. 27 – Esclusione dell'arbitrato

## Art. 1

### Oggetto dell'accordo quadro

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di:

- a) refezione scolastica per le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado di Gaiole in Chianti;
- b) fornitura pasti per i bambini frequentanti il nido d'infanzia comunale "Marcondirondello" di Gaiole in Chianti
- c) fornitura dei pasti per i bambini iscritti ai laboratori pomeridiani per la realizzazione di attività extrascolastiche eventualmente organizzati dall'Amministrazione Comunale;
- d) fornitura pasti per i bambini frequentanti i centri estivi organizzati direttamente dall'Amministrazione Comunale, nel mese di luglio di ciascun anno, presso i locali della scuola dell'infanzia di Gaiole in Chianti nonché presso i locali del nido d'infanzia comunale "Marcondirondello" di Gaiole in Chianti.

Il servizio prevede che l'appaltatore provveda all'acquisto e controllo delle derrate, alla preparazione ed al confezionamento dei pasti presso i locali cucina della scuola statale dell'infanzia del capoluogo, al trasporto dei pasti stessi in appositi contenitori presso i refettori scolastici successivamente dettagliati, nonché alla pulizia dei locali cucina, compreso l'allontanamento dei rifiuti risultanti dall'espletamento del servizio.

Nel dettaglio, le scuole presso le quali dovranno essere consegnati i pasti sono:

- Nido d'Infanzia comunale "Marcondirondello" e Scuola Statale dell'infanzia di Gaiole in Chianti, siti in Via G. Marconi, 47/A;
- Scuola Statale primaria e Scuola Statale secondaria di 1° grado di Gaiole in Chianti, site in Via T. Gradi, 12;

L'appalto ha per oggetto la stipula di un Accordo Quadro concluso con un solo operatore economico a condizioni fisse ai sensi del co. 3 articolo 54 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii.

Il presente appalto è svolto nel rispetto del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 "Adozione dei criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

Per quanto riguarda l'attività di pulizia e sanificazione dei locali, il servizio sarà svolto in ottemperanza al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare avente ad oggetto i nuovi Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene adottato in data 29 gennaio 2021 e pubblicato sulla GURI Serie generale - n. 42 del 19 febbraio 2021.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà rispettare le prescrizioni contenute all'interno del decreto interministeriale del 18/12/2017, protocollo n. 14771, allegato tra la documentazione di gara, al fine di ottenere il riconoscimento di "mensa biologica" secondo le modalità ivi specificate.

Il presente appalto tiene conto anche delle Linee Guida di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, allegate tra la documentazione di gara.

## Art. 2

### Importo dell'accordo quadro e Dimensione presumibile dell'utenza

Ai sensi dell'art. 35, comma 4 del Codice, l'importo complessivo massimo stimato dell'accordo quadro è pari a € **749.051,50 oltre IVA nei termini di legge**, così suddiviso:

- € **434.346,00** importo complessivo per l'intera durata contrattuale (anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 e 2023/2024) e quale importo a base di gara soggetto a ribasso al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge calcolato sulla base di una stima di pasti pari a 26.324 all'anno con un importo unitario a base di gara pari a € 5,50;
- € **289.564,00** per l'eventuale rinnovo per ulteriori 2 anni scolastici, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge;
- € **24.733,50** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge per l'eventuale proroga tecnica di massimo 2 mesi scolastici su un numero presunto di pasti pari a 4.497;
- € **408,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., il costo complessivo stimato della manodopera, per l'intera durata dell'appalto, è pari a € **161.740,56** derivante da:

- quanto a € **28.548,20/anno** quale costo per la figura professionale di cuoco, 4 livello, in considerazione di un M.O./annuo pari a 1.396 ore per un costo orario di € 20,45;
- quanto a € **25.365,32/anno** quale costo per la figura professionale di addetto servizi mensa, 6 livello, in considerazione di un M.O./annuo pari a 1.396 ore per un costo orario di € 18,17.

Come base di calcolo del costo orario sono state utilizzate le tabelle ministeriali per il CCNL per i dipendenti di aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo che saranno in vigore dal mese di dicembre 2021.

L'importo offerto, nonché i conseguenti corrispettivi dovuti all'aggiudicatario, si riferiscono ai servizi eseguiti a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Nell'offerta presentata in gara il concorrente dovrà indicare il costo del servizio (IVA esclusa) comprensivo di tutte le prestazioni richieste.

Il numero complessivo dei pasti per il periodo coincidente con ogni anno scolastico e con il mese di luglio, soggetto ad eventuali variazioni in aumento o diminuzione, viene stimato in n. 26.324 pasti annui per un totale di n. **78.972 pasti** per l'intera durata del presente appalto, così articolati:

- Scuola dell'infanzia: numero pasti giorno 55 per n. 185 giorni per un totale di n. 10.175 pasti ad anno scolastico;
- Scuola primaria: numero pasti giorno 110 (2 rientri settimanali suddivisi in due turni, salvo modifiche) per n. 71 giorni per un totale di n. 7.810 pasti ad anno scolastico;
- Scuola secondaria di 1° grado: numero pasti giorno 58 (2 rientri settimanali) per n. 69 giorni per un totale di n. 4.002 pasti ad anno scolastico;
- Nido d'infanzia comunale "Marcondirondello": numero pasti giorno 18 per n. 200 giorni per un totale di n. 3.600 pasti ad anno educativo;
- Centri estivi nido d'infanzia comunale e scuola dell'infanzia (mese di luglio): numero pasti complessivi 737 all'anno.

L'utenza del servizio mensa è composta oltre che dagli alunni delle scuole come sopra indicate in dettaglio, anche dal personale docente ed eventualmente non docente istituzionalmente presente al momento del pasto.

Le informazioni sul numero dei pasti, sui fruitori e i giorni di frequenza fornite nel presente capitolato non sono vincolanti per l'Amministrazione. Le quantità sono infatti puramente indicative in quanto subordinate a circostanze al momento non prevedibili (ad esempio: numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani...), e potranno per questo variare in diminuzione o in aumento.

L'Amministrazione si riserva di richiedere pasti anche per il personale dipendente alle stesse condizioni previste per i pasti oggetto del servizio di ristorazione scolastica. La stima del numero dei pasti tiene conto della presente eventualità, comunque residuale, pertanto, tali pasti potranno rientrare nell'ambito del presente accordo quadro senza che si debbano apportare modifiche contrattuali.

L'Amministrazione si riserva di acquistare i pasti sulla base delle effettive necessità e fino all'importo massimo contrattuale corrispondendo all'affidatario l'importo dei pasti effettivamente forniti applicando i prezzi unitari offerti in sede di gara all'interno del dettaglio economico.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'appaltatore possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di distribuzione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta assegnataria.

Le prestazioni di cui al presente appalto dovranno essere effettuate come di seguito indicato:

- nido d'infanzia comunale: la fornitura dei pasti dovrà essere garantita, dal lunedì al venerdì, indicativamente per le ore 11:30;
- scuola statale dell'infanzia: la fornitura dei pasti dovrà essere garantita, dal lunedì al venerdì, indicativamente per le ore 12:30;
- scuola primaria: la fornitura dei pasti dovrà essere garantita, nelle giornate del lunedì e del mercoledì su due turni distinti, indicativamente per le ore 12:20 e per le ore 13:30;

- scuola secondaria di 1° grado: la fornitura dei pasti dovrà essere garantita, nelle giornate del martedì e del giovedì, indicativamente per le ore 13:30;
- centri estivi nido e infanzia: la fornitura dei pasti dovrà essere garantita, dal lunedì al venerdì, indicativamente per le ore 12:30.

Il dato relativo al numero di presenze effettive giornaliere verrà precisato ogni giorno dalle singole scuole entro le ore 9,30.

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

In considerazione dell'attuale situazione di emergenza sanitaria nazionale data dalla diffusione del COVID-19, i servizi oggetto del presente capitolato potranno essere riorganizzati sulla base di eventuali sopravvenute direttive e/o disposizioni normative.

In tal caso, il Comune potrà consultare l'aggiudicatario per ridefinire le modalità di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto sulla base delle effettive necessità organizzative derivanti da eventuali nuove disposizioni di legge.

Nel caso di riorganizzazione del servizio per le motivazioni sopra indicate, all'aggiudicatario non potranno essere riconosciuti compensi aggiuntivi rispetto a quanto offerto in sede di gara.

### **Art. 3 Caratteristiche del servizio**

Il servizio oggetto del presente capitolato comprende:

**1. L'acquisto e il controllo delle derrate** necessarie alla preparazione dei pasti e delle diete speciali previsti dai menù indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà provvedere all'approvvigionamento presso il centro di cottura delle derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, verificando con scrupolosa attenzione che siano di qualità e conformi alle norme stabilite in materia e rispondenti alle norme speciali per gli approvvigionamenti;

**2. la preparazione e la cottura dei pasti** e delle diete speciali presso i locali cucina della scuola statale dell'infanzia di Gaiole in Chianti messi a disposizione dalla Stazione Appaltante.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà porre scrupolosa attenzione affinché gli stessi corrispondano, per qualità e quantità, a quelli previsti nelle diete (menù) allegati al presente Capitolato.

I pasti dovranno essere preparati lo stesso giorno in cui vengono distribuiti all'utenza destinataria del servizio. Su richiesta dell'Amministrazione comunale e senza oneri aggiuntivi, l'aggiudicatario dovrà preparare i pasti necessari all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie/intolleranze alimentari, stati transitori di malessere, motivi sanitari, religiosi o altro (di ordine salutista), comprovate da certificato medico ove necessario.

L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere al rifornimento del refettorio di olio, aceto, sale e pane, formaggio grattato nelle quantità sufficienti per adempiere a quanto previsto nei menù e sempre nel rispetto dei requisiti che devono possedere gli alimenti;

**3. il trasporto dei pasti** e delle diete speciali presso i vari refettori in appositi contenitori multiporzione per la Scuola primaria e secondaria di 1° grado di Gaiole in Chianti che assicurino la conservazione degli alimenti secondo quanto previsto dalla vigente legislazione in materia e la consegna degli stessi ai plessi scolastici sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con proprio personale e mezzi idonei e la consegna degli stessi dovrà avvenire negli orari stabiliti prima dell'avvio del servizio.

Considerando che il centro cottura è situato presso la struttura sede della Scuola Statale dell'infanzia di Gaiole in Chianti e del nido comunale d'infanzia "Marcondirondello" il trasporto dei pasti mediante i mezzi di cui al successivo art. 15, dovrà avvenire esclusivamente presso i refettori della Scuola Statale primaria e Scuola Statale secondaria di 1° grado di Gaiole in Chianti.

L'intervallo di tempo tra la preparazione e la consegna del pasto dovrà essere ridotto al minimo, anche nel caso di utilizzo di un centro cottura alternativo a causa di guasti o malfunzionamenti.

#### **4. la pulizia dei locali cucina**

Terminata la preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà procedere alla perfetta pulizia e riordino dei locali, degli arredi, delle attrezzature utilizzate per la produzione dei pasti, delle stoviglie del nido e della scuola dell'infanzia di Gaiole in Chianti e di quant'altro utilizzato, in modo da garantire il mantenimento di perfette condizioni di igienicità;

Le attività di pulizia e di sanificazione devono comprendere la rimozione di ogni eventuale materiale di risulta da tutti i locali e le relative pertinenze (anche aree esterne).

L'appaltatore, in particolare, deve provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi annessi siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante, carta per asciugatura mani, carta igienica ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Gli indumenti degli addetti al servizio devono essere sempre riposti negli appositi armadietti ovvero destinati al lavaggio qualora necessario. Per quanto riguarda i prodotti che devono essere utilizzati si veda il successivo paragrafo 5, punto 5.2).

L'appaltatore dovrà anche garantire le seguenti pulizie straordinarie:

- Pulizia straordinaria del Centro cottura almeno due volte per ogni anno scolastico (una di queste durante la prima settimana del mese di settembre prima dell'inizio dell'anno scolastico, l'altra a metà anno scolastico), includendo nella pulizia le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati, i vetri, le celle frigorifere, i forni e brassiere, le cappe aspiranti all'interno e all'esterno, le dispense ed i locali annessi;

Inoltre, dovranno essere svolte operazioni igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate e nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti in materia; tali operazioni dovranno avvenire con una cadenza congrua a garantire la perfetta igiene dei luoghi e ogni qualvolta sia necessario.

**5. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio**, secondo quanto previsto dal presente capitolato.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata a partire dai giorni che verranno comunicati dalla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio, nei periodi di funzionamento delle scuole e del nido d'infanzia, secondo il calendario scolastico, per gli alunni ed il personale avente diritto e per gli iscritti ed il personale educativo ed ausiliario avente diritto nonché per i bambini iscritti ai laboratori pomeridiani per la realizzazione di attività extrascolastiche eventualmente organizzati dall'Amministrazione Comunale e per i bambini frequentanti i centri estivi organizzati direttamente dall'Amministrazione Comunale, nel mese di luglio di ciascun anno, presso i locali della scuola dell'infanzia di Gaiole in Chianti nonché presso i locali del nido d'infanzia comunale "Marcondirondello" di Gaiole in Chianti.

In caso di sospensione delle lezioni o di non attivazione dei laboratori pomeridiani o dei centri estivi la Ditta verrà avvertita in anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

La ditta appaltatrice si impegna a fornire, su richiesta del Comune, pasti freddi o cestini per particolari occasioni, quali le gite scolastiche o altre iniziative didattiche preventivamente concordate.

Le derrate alimentari utilizzate devono essere quelle previste dall'Allegato A "Tabelle speciali di fornitura" allegate al Capitolato di appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica.

Devono possedere le caratteristiche indicate ed essere preparate nella quantità e con le modalità previste dalle tabelle sopra citate e dai menù riportati nell'Allegato B "Menù".

L'inserimento di alimenti non contemplati dal capitolato o dai suoi allegati è ammesso, previo accordo tra Comune e ditta appaltatrice.

Ai fini dell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto, la ditta appaltatrice riceverà in consegna i locali cucina situati presso la Scuola statale dell'Infanzia del Comune di Gaiole in Chianti.

Il centro cottura sarà consegnato comprensivo degli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente appalto nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e delle bevande.

All'atto della consegna verrà redatto verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni; al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali e i beni ricevuti in consegna in perfette condizioni e funzionalità, salvo deterioramento dato dalla normale usura.

L'Amministrazione Comunale si riserva in qualsiasi momento di controllare l'effettivo stato delle strutture affidate all'appaltatore.

A titolo indicativo e non esaustivo, l'elenco degli impianti e delle attrezzature già previste all'interno del centro cottura di proprietà della Stazione Appaltante è il seguente:

- n. 1 lavastoviglie a capottina 1200 P/H
- n. 1 cappa per lavastoviglie a capottina
- n. 1 tavolo prelavaggio + vasca + foto D>S 1400
- n. 1 gruppo doccia di prelavaggio monoforo
- n. 1 forno co.c/v dir. gas 10 GN 1/1
- n. 1 cappa per forni GN 1/1
- n. 1 cucina a gas 6 fuochi + forno + armadio 1200 MM
- n. 1 frigo digitale 1430 lt. 2 porte
- n. 1 frigo digitale 670 lt. 1 porta
- n. 1 freezer digitale 670 lt. 1 porta
- n. 1 fry top gas piastra liscia inc. 800 mm 16 Kw
- n. 1 tavolo refrigerato + alzatina 2 vani
- n. 1 tavolo refrigerato 2 vani
- n. 1 sanitizzatore coltelli a parete
- n. 1 cassettera 4 cassette GN 1/1 400 MM
- n. 1 lavatoio armadiato 1 vasca + gocciolatoio DX 1200 MM
- n. 2 cappa a parte c/filtri 1200X2800X4

In ogni caso gli operatori economici interessati a partecipare alla procedura di gara potranno prendere visione delle attrezzature messe a disposizione dal Comune durante il sopralluogo facoltativo.

La ditta appaltatrice provvederà alla manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e di tutte le attrezzature e beni ricevuti in consegna, all'integrazione di eventuali attrezzature utili per la realizzazione del servizio, nonché alla sostituzione di utensili ed apparecchiature da cucina eventualmente deteriorati, se ritenuti indispensabili per il servizio.

La ditta appaltatrice dovrà tenere un registro dal quale emergano gli interventi effettuati.

Sono altresì a carico dell'appaltatore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie di attrezzature e macchinari di proprietà dell'appaltatore medesimo.

Restano a carico dell'ente appaltante la manutenzione straordinaria, fornitura di acqua, energia elettrica e gas per la cottura.

Oltre alla manutenzione ordinaria e alle eventuali sostituzioni di cui sopra, sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

**5.1)** la fornitura di pentole, utensili, stoviglie, bicchieri e quant'altro ritenuto necessario per l'espletamento del servizio se non esistente presso il locale cucina.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

### **Tovaglioli**

Non è richiesta fornitura di tovaglioli per lo svolgimento del servizio di ristorazione ordinaria, tuttavia le seguenti indicazioni dovranno essere rispettate qualora sia richiesta la preparazione dei cestini per le uscite fuori porta per cui serviranno i tovaglioli.

I tovaglioli monouso in carta tessuto che saranno utilizzati devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

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

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

**5.2)** l'acquisto dei detersivi necessari per la pulizia della cucina e delle attrezzature.

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

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti nel rispetto dei Criteri ambientali minimi indicati all'interno del DM n. 42 del 19 febbraio 2021.

Di seguito le caratteristiche che dovranno possedere le seguenti categorie di prodotti:

#### **5.2.a) DETERGENTI UTILIZZATI PER LE PULIZIE ORDINARIE (DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI):**

I detersivi usati nelle pulizie ordinarie che rientrano nel campo di applicazione della Decisione (UE) 2017/1217 del 23 giugno 2017 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea Ecolabel (UE) ai prodotti per la pulizia di superfici dure, vale a dire:

- i detersivi multiuso, che comprendono i prodotti detersivi destinati alla pulizia abituale di superfici dure quali pareti, pavimenti e altre superfici fisse;

- i detersivi per cucine, che comprendono i prodotti detersivi destinati alla pulizia abituale e allo sgrassamento delle superfici delle cucine, quali piani di lavoro, piani cottura, acquai e superfici di elettrodomestici da cucina;

- i detersivi per finestre, che comprendono i prodotti detersivi destinati alla pulizia abituale di finestre, vetro e altre superfici lucide;

- i detersivi per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detersivi destinati alle operazioni abituali di rimozione, anche per strofinamento, della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce,

oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell'uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%))

per le pulizie "a bagnato", oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all'uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri Ambientali Minimi per i prodotti detersivi concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a) punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

I detersivi devono essere usati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio, bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitino che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la lista completa dei detersivi che saranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, del responsabile all'immissione al commercio se diverso, la denominazione commerciale di ciascun prodotto, l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel (UE) o di altre etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024. Nel caso di utilizzo di prodotti concentrati allegare i rapporti di prova redatti in conformità a quanto previsto nella sezione verifiche dei CAM detersivi concentrati per le pulizie ordinarie sex. D, lett. a) punto 2 del Decreto CAM. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio, prelevando un campione dei prodotti utilizzati e di verificare le corrette diluizioni sulla base di un piano di monitoraggio.

## **5.2.b) PRODOTTI DISINFETTANTI E PROTOCOLLO PER FAVORIRNE UN USO SOSTENIBILE:**

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere conformi al regolamento (CE) n. 528/2012 del Parlamento e del Consiglio del 22 maggio 2012 relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, così come modificato dal Regolamento (UE) n. 334/2014 autorizzati:

- dal Ministero della Salute come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ....",

- come prodotti biocidi, ai sensi del regolamento (CE) n. 528/2012. In tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della Salute n. ....", oppure devono essere in possesso dell'autorizzazione dell'Unione Europea, prevista ai sensi del capo VIII sezione 1, del citato Regolamento.

Gli addetti al servizio devono usare i disinfettanti in maniera ambientalmente responsabile, secondo le appropriate modalità d'uso, in termini di frequenza, dosaggi, formulati ed esposizione nonché attraverso la scelta dei prodotti più idonei a garantire la sicurezza e la tutela dell'ambiente per aree di utilizzo, nell'ambito di uno specifico protocollo per l'uso sostenibile dei disinfettanti specifico per il cantiere di destinazione del servizio. Ove l'uso dei disinfettanti non sia già indicato nel capitolato d'appalto, tale protocollo, che deve altresì riportare le misure che si attueranno per minimizzare l'uso dei disinfettanti e per garantire un uso ambientalmente sostenibile degli stessi, deve essere redatto in condivisione con la stazione appaltante, entro tre mesi dalla decorrenza contrattuale. Le formulazioni concentrate devono essere utilizzate con appositi sistemi di misurazione della dose.

## **5.2.c) PRODOTTI AUSILIARI PER L'IGIENE**

Nei cantieri oggetto del presente contratto non possono essere utilizzati:

- prodotti con funzione esclusivamente deodorante o profumante;
- piumini di origine animale, ad eccezione esclusivamente della spolveratura a secco di opere artistiche ed in ogni caso, su specifica richiesta della stazione appaltante e la segatura del legno;
- attrezzature e prodotti non riparabili, se nel mercato vi sono alternative con pezzi di ricambio;
- elementi tessili a frange ("spaghetti") per le pulizie a bagnato;
- elementi tessili e carta tessuto monouso, fatto salvo documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la struttura di destinazione.

Gli elementi tessili impiegati per le pulizie ordinarie a bagnato di pavimenti, altre superfici, vetri, specchi e schermi devono essere riutilizzabili, piatti (lavaggio a piatto) ed in microfibra, con titolo o denaratura dTex.

Tali elementi tessili e le attrezzature con elementi tessili devono essere provvisti di schede tecniche indicanti il titolo o denaratura espressa in dTex della microfibra utilizzata e le modalità di lavaggio idonee a preservarne più a lungo le caratteristiche prestazionali.

Gli elementi tessili riutilizzabili usurati (ovvero che hanno perso parte delle loro proprietà funzionali) non possono essere impiegati.

L'impregnazione degli elementi tessili per il lavaggio dei pavimenti, anche quelli monouso (usa e getta), con soluzioni detergenti e/o disinfettanti è condotta sulla base di procedure e sistemi che evitino la discrezionalità degli operatori in merito al grado di impregnazione dei tessili e che siano efficienti sotto il profilo dell'uso delle risorse idriche e il consumo di prodotti chimici. A tal fine devono pertanto essere usati elementi tessili impregnati prima dello svolgimento del servizio o direttamente sul carrello.

Fanno eccezione esigenze specifiche, come lo sporco bagnato e di grossa pezzatura (ad esempio negli ingressi di edifici nei giorni di pioggia), oppure lo sporco grasso o incrostato dove è previsto il risciacquo (ad esempio nelle cucine) per le quali è appropriato, e dunque consentito, l'uso di carrelli con strizzatore a due secchi o a secchio con doppia vasca, per tenere separata l'acqua pulita dall'acqua sporca. L'acqua di risciacquo deve essere cambiata con l'appropriata frequenza.

Qualora inoltre, per documentati motivi di sicurezza, stabiliti e condivisi con la stazione appaltante, dovesse essere necessario l'uso di prodotti monouso in carta, tali prodotti devono essere costituiti da carta in possesso del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes (PEFC) o equivalenti, o dell'etichetta Remade in Italy, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+, o del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024.

Le attrezzature per le pulizie manuali usate devono essere costituite da carrelli con secchi e altri eventuali contenitori di plastica riciclata almeno al 50% in peso, con colori diversi a seconda della destinazione d'uso (risciacquo degli elementi tessili in acqua pulita; impregnazione con la soluzione detergente/disinfettante o ad azione combinata diluita secondo i dosaggi raccomandati dal produttore).



Per almeno il 30% tali prodotti in microfibra devono essere in possesso di un'etichetta conforme alla UNI EN ISO 14024, quale l'Ecolabel (UE), o altra etichetta equivalente (Nordic Ecolabel, Der Blauer Engel etc.). Per le operazioni di spolveratura devono essere usati elementi tessili riciclati.

#### **5.2.d) DETERGENTI PER IMPIEGHI SPECIFICI PER LE PULIZIE PERIODICHE E STRAORDINARIE**

Per le pulizie periodiche e straordinarie, i detersivi per gli impieghi specifici (ceranti, agenti impregnanti e protettivi, deceranti, decappanti, i detersivi acidi forti, detersivi sgrassanti forti; i prodotti per la manutenzione dei mobili; i prodotti per la manutenzione dell'acciaio inox, i disincrostanti per la cucina e le lavastoviglie, i detersolventi) oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere almeno conformi ai CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici sub E, lett. a), da punto 1 a punto 8 ed in possesso del rapporto di prova rilasciato da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico o dei mezzi di prova alternativi, ove non siano in possesso di etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, come previsto sub E, lett. a) punto 9 (per i riferimenti vedasi il Decreto sui CAM allegato tra la documentazione di gara).

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la lista completa dei prodotti per le pulizie periodiche e straordinarie conformi ai CAM che verranno utilizzati che riporti: la denominazione o la ragione sociale del fabbricante o, se diverso, del responsabile all'immissione al commercio; il nome commerciale di ciascun prodotto; la funzione d'uso; le etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 eventualmente possedute. In assenza di etichette, i prodotti devono essere in possesso di rapporti di prova rilasciati da laboratori accreditati a norma del regolamento (CE) n. 765/2008, redatti in conformità a quanto previsto nella sezione "verifiche" dei CAM dei detersivi per le pulizie periodiche e straordinarie sub E, lett. a) punto 9. Il direttore dell'esecuzione del contratto, per i prodotti privi di etichette conformi alla UNI EN ISO 14024, richiede la presentazione dei citati rapporti di prova in fase di esecuzione contrattuale che, pertanto, devono essere preventivamente acquisiti dall'impresa esecutrice del servizio. In mancanza di tali rapporti di prova devono essere acquisite, per ciascun detersivo per le pulizie periodiche o straordinarie, le schede di dati di sicurezza unitamente alle dichiarazioni di conformità ai CAM adottati con il presente decreto, sottoscritte dal produttore del detersivo. In fase di esecuzione contrattuale il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva di far eseguire specifiche analisi di laboratorio sui prodotti privi dei citati rapporti di prova e, se previsto dal capitolato, con costi a carico dell'aggiudicatario.

#### **5.3) l'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dall'espletamento del servizio.**

Rientrano tra i compiti dell'aggiudicatario la rimozione, trasporto e conferimento dei rifiuti e degli imballaggi nei contenitori posti nel punto di raccolta esterno. Sono inoltre a carico dello stesso le spese per l'acquisto dei contenitori e relativi sacchi per il conferimento in modalità differenziata dei rifiuti, per le eventuali sanzioni connesse alla gestione del sistema di raccolta e conferimento.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Sono inoltre a carico dell'aggiudicatario le spese per l'acquisto di contenitori e relativi sacchi per il conferimento in modalità differenziata dei rifiuti e per le eventuali sanzioni connesse alla gestione del sistema di raccolta e conferimento.

#### **6. Informazione all'utenza:**

All'aggiudicatario saranno richieste azioni di educazione alimentare alla popolazione scolastica, di formazione ai genitori e al personale docente, di progettazione partecipata con gli attori coinvolti (bambini in primis). Sarà valutato l'impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto.

**Art. 4**  
**Inizio dell'accordo quadro**

La data d'inizio del contratto, come del resto eventuali ritardi o anticipi, sarà comunicata dal Servizio Istruzione del Comune.

Fermo restando che l'irrevocabilità dell'offerta impegna la ditta aggiudicataria alla stipula del contratto, nelle more della formalizzazione la stazione appaltante potrà richiedere all'aggiudicatario l'inizio del servizio prima della stipula del contratto, alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

**Art. 5**  
**Durata dell'accordo quadro e rinnovo del contratto**

La durata dell'accordo quadro è di tre anni scolastici a partire dall'inizio dell'a.s. 2021/2022, indicativamente con decorrenza 15 settembre 2021 ovvero dalla data di sottoscrizione del contratto e fino al 31 luglio 2024.

A causa dell'attuale situazione di emergenza sanitaria nazionale data dalla diffusione del COVID-19, si precisa che la data di inizio del servizio potrà subire delle variazioni ed essere posticipata. Resta comunque ferma la data di scadenza del 31 luglio 2024.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto per ulteriori 2 anni scolastici ai sensi del co. 4 dell'art. 35 del Codice agli stessi patti e condizioni previsti dal contratto originario. La ripetizione del contratto deve essere preceduta da un preavviso da inviare all'aggiudicatario almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto stesso, per verificare la disponibilità dello stesso al rinnovo.

L'aggiudicatario si impegna sin da ora, su richiesta dell'Amministrazione, a prorogare l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto agli stessi patti e condizioni per un periodo ulteriore massimo di due mesi scolastici consecutivi e successivi alla scadenza del contratto, nelle more dell'espletamento della successiva procedura di gara per l'individuazione del nuovo affidatario.

**Art. 6**  
**Subappalto**

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti non possono usufruire di subappalto.

**Art. 7**  
**Responsabilità ed Assicurazioni**

La Ditta aggiudicataria è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

La Ditta stessa è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primario istituto del ramo assicurativo, apposita polizza RCT/RCO a copertura dei rischi connessi all'esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto per un massimale unico non inferiore a € 2.500.000 per danni a ciascuna persona e a ciascuna cosa. Il massimale della polizza assicurativa si intende per singolo evento dannoso o per ogni sinistro. La suddetta polizza dovrà contenere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del comune di Gaiole in Chianti.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione Comunale prima dell'attivazione del servizio.

Durante il periodo contrattuale, ogni documento relativo alla predetta polizza, compreso l'eventuale rinnovo e le quietanze di pagamento, dovrà essere prodotto in copia al Comune.

La presenza e validità della polizza assicurativa è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto e il soggetto aggiudicatario si impegna altresì a mantenere attiva la polizza in esame, pena la risoluzione del contratto stesso.

L'impresa si assume l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e a sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ed eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

La Ditta garantisce per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico - sanitarie: le spese che il comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto, sia verso il comune di Gaiole in Chianti che verso terzi.

#### **Art. 8**

#### **Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di leggi e regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

#### **Art. 9**

#### **Scioperi e interruzione del servizio**

In ragione della sua natura di servizio pubblico essenziale, l'aggiudicatario di ciascun lotto si obbliga ad assicurare la continuità dei servizi oggetto del presente capitolato sulla base delle norme che regolano la materia.

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale dell'impresa aggiudicataria, quest'ultima dovrà avvisare formalmente il Comune con un preavviso di almeno cinque giorni.

In caso di sciopero del personale scolastico, o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, sarà cura del Comune darne tempestiva comunicazione all'aggiudicatario, di norma con un preavviso di almeno due giorni.

In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

#### **Art. 10**

#### **Revisione dei prezzi**

I corrispettivi, fatte salve eventuali variazioni in più o in meno dei servizi, saranno unici ed invariabili per il primo anno dell'appalto.

Dopo la scadenza del primo anno di vigenza contrattuale la Ditta aggiudicataria potrà richiedere l'attribuzione di una revisione dei prezzi unitari d'appalto, sulla base del disposto dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D. Lgs. 50/2016, da operarsi sulla base della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

#### **Art. 11**

#### **Prenotazione pasti**

Almeno una settimana prima dell'inizio del servizio il Comune comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dall'Istituto Comprensivo.

Al momento della prenotazione giornaliera dei pasti dovrà essere comunicato il numero degli stessi e delle colazioni, specificando la necessità di eventuali diete in bianco o diete particolari.

Il numero dei pasti forniti giornalmente dovrà corrispondere a quelli ordinati telefonicamente dal personale di servizio presso le scuole.

Al momento della consegna sarà verificato, mediante buono di consegna debitamente sottoscritto dalla ditta e dal personale addetto al servizio di assistenza scolastica, il numero dei pasti effettivamente forniti.

I pasti dovranno essere forniti presso ogni refettorio dalla Ditta, in base al numero comunicato a mezzo telefono giornalmente dal personale delle scuole entro le ore 9.30 di ogni giorno.

#### **Art. 12**

#### **Menù, variazioni, diete speciali**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è composto da:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;

- Un contorno;
- Pane;
- Frutta fresca (l'Amministrazione Comunale potrà richiedere in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt);

Per i bambini del nido d'infanzia comunale deve anche essere prevista la colazione che dovrà rispettare quanto indicato al successivo art. 15 del presente Capitolato.

Ogni pasto dovrà essere fornito secondo le indicazioni analitiche previste nei Menu e nelle Tabelle speciali di fornitura allegati quale parte integrante e sostanziale al presente Capitolato di appalto.

Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e sotto la supervisione di un/una dietista appositamente incaricato/a dalla Ditta appaltatrice, al fine di aumentare la gradibilità e rispondere a necessità urgenti di ordine dietetico, igienico o altro.

A titolo esemplificativo, variazioni al menù potranno essere richieste dal comune in relazione all'andamento stagionale di alcuni prodotti, a seguito di valutazioni sul gradimento da parte dell'utenza o per particolari e motivate decisioni prese in seno alla Commissione mensa di cui al successivo art. 25.

La programmazione dei menù deve essere esposta nella bacheca delle scuole, a cura della Ditta appaltatrice, avendo cura di utilizzare una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza del menù del giorno.

Le variazioni autorizzate sono comunicate ai punti di somministrazione a cura della Ditta appaltatrice.

La Ditta appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, sulla base di certificazione medico – specialistica, a quelle di ordine etico – salutista - religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione o durante l'anno scolastico nonché in caso di stati transitori di malessere.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", è completamente a carico della Ditta appaltatrice. Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, la cottura e il confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti. Detti pasti non comporteranno comunque variazione di prezzo.

Tutti i casi di variazione al menù previsti dai punti sopra elencati non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione comunale.

È consentito effettuare variazioni in via del tutto eccezionale per comprovati motivi (es. mancata consegna derrate, riapertura a seguito di festività ecc.), previo accordo con l'Amministrazione comunale e sentito il parere del dietista della Ditta appaltatrice.

L'appaltatore si impegna anche alla predisposizione di "diete leggere" o "diete in bianco" qualora venga ne fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco possono essere somministrate per un massimo di 3 giorni, qualora l'esigenza di dieta permanesse oltre i 3 giorni, essa dovrà essere certificata dal medico.

È inoltre consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta appaltatrice nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o di avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non potrà però protrarsi per più di tre giorni.

Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di tre giorni, la Ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato in un centro cottura alternativo, accollandosi completamente l'onere dell'eventuale trasporto dall'esterno.

Il centro di cottura alternativo dovrà possedere tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia e dal presente capitolato, inoltre dovrà garantire l'andamento regolare del servizio, senza arrecare ritardi o disagi all'utenza destinataria. Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare i dati relativi al centro di cottura alternativo a cui farà fronte in caso di necessità, che dovrà essere situato in un luogo tale da garantire comunque la consegna dei pasti agli orari previsti facendo passare meno tempo possibile tra la preparazione e la consegna. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare un controllo al centro cottura alternativo per valutarne le condizioni ed eventualmente richiederne la sostituzione nel caso non fosse adeguato da un punto di vista igienico-sanitario e/o troppo distante.

La Ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione all'Amministrazione comunale.

In ogni caso le variazioni al menù dovranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e dovranno comunque rispettare gli stessi aspetti nutrizionali ed economici previsti dai menù originari.

La ditta appaltatrice, per quanto concerne le diete personalizzate e la relativa documentazione, ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza durante l'espletamento dell'Appalto, di non divulgarli in alcun modo ed in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto, secondo le regole previste dal D.Lgs. n. 196 del 30/6/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

### **Art. 13**

#### **Approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime**

La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei pasti, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, nonché del loro corretto stoccaggio e veicolazione.

I prodotti alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Le bevande in bottiglia, i fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta delle bottiglie in "PET".

I magazzini e gli impianti frigoriferi dovranno essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico degli impianti frigoriferi dovrà essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni. L'appaltatore è tenuto a controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento, evitando la formazione di condense o ghiaccio; è necessario inoltre evitare di sovraccaricare eccessivamente i frigoriferi e le celle; al loro interno non devono essere introdotti recipienti caldi.

È necessario evitare di introdurre nelle celle e nei frigoriferi alimenti crudi con alimenti pronti al consumo; in alternativa è necessario tenerli ben separati proteggendoli con opportuna copertura.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non dovranno essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, dovranno essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Ai fini di una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.

Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra e appoggiati su appositi ripiani o scaffali.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina devono essere conservati in confezioni ben chiuse pertanto, una volta aperte le confezioni, la quota eccedente di prodotto dovrà essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, oppure l'appaltatore dovrà assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.

**Al fine dell'ottenimento del riconoscimento di "mensa biologica" dovranno essere rispettati i criteri di separazione di cui all'art. 3 dell'Allegato 1 del decreto interministeriale del 18/12/2017, protocollo n. 14771, allegato tra la documentazione di gara.**

### **Art. 14**

#### **Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti**

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

In particolare si precisa inoltre che l'impresa appaltatrice, nella preparazione dei pasti presso il centro di cottura dovrà:

- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a 0°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo. Non è ammessa la precottura di alimenti porzionati (come bistecche, polpette, cosce di pollo);
- è ammessa la mondatatura, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che vengano conservate in frigorifero in appositi contenitori con chiusura ermetica. Deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di allestimento;
- tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- la verdura e la frutta devono essere prevalentemente fresche e di stagione, somministrate nel rispetto del "calendario di stagionalità" allegato. La verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo. È consentita la sola sbucciatura delle patate e delle carote il giorno antecedente il consumo a patto che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto. In casi eccezionali è comunque consentito l'utilizzo di patate e carote biologiche di IV gamma. Anche il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
- È consentito l'utilizzo dei seguenti prodotti, di origine biologica, surgelati: piselli, bietole, spinaci, fagiolini, minestrone. È altresì consentito l'utilizzo di gnocchi e pasta ripiena surgelata biologici qualora risulti difficoltoso reperire i prodotti freschi;
- è altresì consentito l'utilizzo di pesce surgelato che dovrà provenire per almeno il 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento quali margarina o strutto;
- legumi secchi devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento; è vietata la precottura.
- La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati devono essere condotti fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- è vietato l'uso di olio di semi, olio di sansa, olio di oliva non extravergine;
- è vietato l'uso di prosciutto cotto con polifosfati;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzati;
- è vietato l'uso di cibi precotti;
- i pasti dovranno essere confezionati in base al menù, alle grammature ed alla qualità degli alimenti indicati nelle tabelle speciali di fornitura;
- i sughi dovranno essere composti di petto e spalla di vitellone, olio extravergine di oliva, pomodori, verdure ed odori vari freschi;
- gli alimenti che compongono i pasti si ritengono completi di spezie, condimenti e quant'altro occorra per dare gradimento al cibo.

Come dettagliato al precedente art. 12, in caso di necessità, quali guasti o avarie nel centro di cottura messo a disposizione della Stazione Appaltante, l'aggiudicatario, ai fini di garantire comunque la preparazione dei pasti, dovrà disporre di un idoneo centro di cottura alternativo in possesso di autorizzazione sanitaria o notifica sanitaria specifica per la produzione di pasti in asporto.

La preparazione e la cottura degli alimenti essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

Al fine dell'ottenimento del riconoscimento di "mensa biologica" dovranno essere rispettate le norme di preparazione dei piatti di cui all'art. 2 dell'Allegato 1 del decreto interministeriale del 18/12/2017, protocollo n. 14771, allegato tra la documentazione di gara.

## **ART. 15**

### **Requisiti degli alimenti**

Per la produzione dei pasti dovranno essere sempre forniti i seguenti prodotti di **origine biologica 100 %**:

- pasta;
- frutta fresca di stagione;
- verdura fresca di stagione; (sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci, la bieta e il minestrone surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio);
- latte e formaggi;
- succhi di frutta o nettari di frutta. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;
- yogurt;
- pomodori in scatola;
- legumi;
- uova;
- patate;
- olio extravergine di oliva.

Ai sensi dei Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado) lettera a), punto 1), e al fine dell'ottenimento del riconoscimento di "mensa biologica" ai sensi dell'Allegato 1 del decreto interministeriale del 18/12/2017, protocollo n. 14771, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

**Cereali, Pane e prodotti da forno, riso, farina e polenta** devono provenire:

- per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti dalla stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

#### **Acqua:**

Dovrà essere utilizzata acqua di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Resta salva la facoltà da parte della stazione appaltante di richiedere, nel corso di validità del contratto, di installare, qualora non presente, un servizio di microfiltrazione dell'acqua con oneri di installazione iniziale e manutenzioni periodiche a carico della ditta aggiudicataria senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

La ditta che effettuerà l'eventuale servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si dovrà attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei criteri ambientali minimi.

- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale 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 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 1 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.

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

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'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

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 (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Il pesce da acquacoltura (sia di acqua dolce che marina) deve essere biologico per almeno il 30% in peso, al fine dell'ottenimento del riconoscimento di «mensa biologica».

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:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Nelle colazioni del nido e in quelle che potrebbero eventualmente essere proposte in sede di offerta tecnica per la scuola dell'infanzia devono essere somministrati a rotazione: frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed eventualmente, latte.

Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.



Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le verifiche sul rispetto dei requisiti di cui al presente articolo si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

#### **Flussi informativi:**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al DEC le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno degli edifici scolastici in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

#### **Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari:**

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (nido d'infanzia, scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

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

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

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

Tali questionari saranno fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età.

Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni saranno attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati, dall'aggiudicatario, in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

## **Art. 16**

### **Norme e modalità di trasporto e consegna dei pasti nei refettori**

Il personale della Ditta appaltatrice deve provvedere al trasporto dei pasti in ogni singolo plesso scolastico in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati in accordo con l'autorità scolastica.

Il personale adibito al trasporto deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza.

Ai fini del trasporto dei pasti l'aggiudicatario dovrà possedere un parco automezzi idoneo all'espletamento del servizio, anche sotto il profilo igienico sanitario, e sufficiente anche nell'eventualità di guasti ed incidenti, tale da garantire la consegna dei pasti entro le ore previste.

I contenitori utilizzati dall'impresa appaltatrice per il servizio in oggetto dovranno rispondere ai requisiti del DM 21.03.1973 e successive modifiche e comunque al pieno rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti.

Sarà cura della ditta aggiudicataria fornire prima dell'inizio del servizio la documentazione attestante il rispetto del D.P.R. 1980 n. 327.

#### **Art. 17**

#### **Campionatura dei cibi somministrati**

La Ditta dovrà provvedere al prelievo giornaliero di una porzione (circa 100 g.) a campione dei cibi somministrati da riporre all'interno di sacchetti sterili per conservarli in frigorifero per le 72 ore successive al consumo.

Tali campioni servono ad essere utilizzati in caso di reclamo, e sono comunque messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale ai sensi del successivo art. 18.

#### **Art. 18**

#### **Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta**

La Ditta appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

A garanzia di un miglior servizio, l'Impresa appaltatrice dovrà garantire la disponibilità di un/una dietista che possa essere consultato/a dall'Amministrazione Comunale ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre dare atto di essere dotata di un sistema di controllo della qualità che garantisca la perfetta osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, secondo quanto prescritto dalla normativa comunitaria in materia.

La Ditta sarà responsabile di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa suddetta compresa la responsabilità dell'industria alimentare.

Sono a carico e a cura dell'I.A. tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo.

Il Gestore è tenuto ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua:

- a) **Controllo pasti:** il laboratorio dovrà eseguire, presso il Centro Cottura almeno 3 (tre) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni trimestre di attività). Ad ogni controllo

dovranno essere effettuati:

- tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei valori microbiologici;
- prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici;

- b) **Controllo acqua:** Ai bambini viene somministrata acqua di rete microfiltrata se del caso, mediante impianti di purificazione dell'acqua installati e mantenuti a cura dell'I.A., nelle sale mensa dei plessi scolastici; l'I.A. ha l'obbligo di effettuare, almeno 2 (due) volte l'anno (inizio e metà anno), un campione di acqua per la determinazione di almeno i seguenti parametri:

- parametri microbiologici: conta microrganismi a 22°C, conta Coliformi totali, conta Escherichia coli;
- parametri chimici: durezza totale, ione ammonio, ione nitrico, ione nitroso, pH.

I referti ottenuti dai controlli sopraelencati devono essere trasmessi dal laboratorio indipendente all'I.A. che li dovrà conservare in originale, allegati al manuale di autocontrollo presso ogni struttura e a trasmetterne copia agli uffici comunali.

L'I.A. è tenuta a conservare un pasto campione completo, confezionato in appositi contenitori ermeticamente chiusi, che deve essere trattenuto in frigo presso il centro cottura per 72 ore al fine di poter procedere ad eventuali controlli di laboratorio a cura della competente ASL o direttamente da parte di questa A.C.

**Art. 19**  
**Monitoraggio e controllo da parte dell'amministrazione comunale**

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il personale dell'Amministrazione Comunale o comunque dalla stessa incaricato potrà accedere al centro di cottura in ogni momento, verificando la corretta conduzione del servizio.

L'Amministrazione comunale si riserva pertanto il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sul rispetto dei tempi e dei modi di preparazione dei pasti commissionati, sull'igiene dei locali ove vengono preparati i pasti, sulla qualità delle derrate alimentari impiegate allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

Le verifiche sono effettuate alla presenza di incaricati della Società.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della Ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali di preparazione dei pasti, sulla corretta conservazione delle derrate, sulla qualità e sulla quantità, anche mediante prelievi ed analisi da effettuare presso laboratori di propria fiducia.

L'Amministrazione fa pervenire per iscritto alla Ditta appaltatrice le osservazioni e le contestazioni proprie rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento delle comunicazioni, la Ditta appaltatrice non fornisce alcuna controprova probante, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, saranno applicate le penali previste nello schema di contratto.

**Art. 20**  
**Personale**

Il personale impiegato nel servizio di refezione, che dovrà essere dotato di professionalità ed esperienza atta a garantire la regolare conduzione del servizio stesso, è a carico della Ditta appaltatrice; dovrà essere alle sue dipendenze ed in numero adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, sia per qualifica che per entità numerica.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nonché alla pulizia del centro di cottura sia sottoposto ad adeguata e specifica formazione e aggiornamento secondo le norme vigenti, nazionali e regionali (Reg. CE 852/04, articolo 37 del D.P.R. 327/80) in materia di igiene degli alimenti e normativa HACCP, che dovranno essere condotti e documentati a norma del Reg. CE 852/04.

Dovrà inoltre ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dagli artt. 38, 39, 40, 41 e 42 del DPR 327/1980 e ss.mm. e ii. per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

In particolare, il personale di cucina non deve portare capelli, barba o baffi lunghi o in disordine. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: deve essere previsto sia per le donne che per gli uomini e dovrà contenere l'intera capigliatura.

Il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie non devono avere smalto. Inoltre, durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli, bracciali o monili in genere per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione o somministrazione.

Qualora a seguito di verifica da parte della Stazione Appaltante il personale impiegato fosse ritenuto inadatto al servizio o inadatto, anche da un punto di vista di relazioni e disponibilità con l'utenza, la stessa ha il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale inadempiente. In tal caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di 30 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'aggiudicatario dovrà impiegare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente in materia e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle

diverse fasce scolastiche (nido d'infanzia, scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

- le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Dovrà essere nominato un Responsabile di servizio, come meglio dettagliato al successivo art. 21, con adeguata competenza professionale, in grado di dirigere tutto il servizio, compresi i rapporti con l'Amministrazione comunale.

Al Responsabile del servizio verrà demandato il compito di rappresentanza della Ditta con gli incaricati della vigilanza del Comune, con i genitori delle Commissioni mensa e con i Docenti.

Al Responsabile del servizio spetta anche il compito di verificare la conformità del pasto.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D. Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. in merito alla sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Ai sensi dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto si stabilisce per l'impresa aggiudicataria l'obbligo di assorbire ed utilizzare prioritariamente, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente appaltatore a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione prescelta dall'aggiudicataria subentrante, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 81/2015.

Attualmente sono impiegate 3 figure di cui due con contratto a tempo indeterminato part time (un 4 livello per 30 ore settimanali e un 6 livello per 22 ore settimanali) e una con contratto a termine, 7 livello per 11 ore settimanali (CCNL dipendenti aziende settori pubblici esercizi).

La Ditta appaltatrice dovrà utilizzare il numero di addetti indicati in sede di gara nella relazione relativa all'organizzazione del servizio, salvo che consistenti diminuzioni del numero degli utenti giustifichino la riduzione di personale. A tal fine la stessa si impegna a fornire, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato, dal quale emergano l'inquadramento contrattuale e le mansioni svolte nel presente appalto nonché copia degli attestati di formazione HACCP del personale previsti dalla vigente normativa in materia e copia del Manuale di Autocontrollo appositamente predisposto per il servizio oggetto dell'appalto.

In caso di riduzione o variazioni dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'aggiudicatario dovrà, entro 7 giorni, provvedere al reintegro con personale di pari caratteristiche e qualifica.

La ditta è tenuta ad informare il Comune su eventuali variazioni di personale in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche.

Gli addetti dovranno trovarsi in regolare rapporto di lavoro con la ditta appaltatrice che si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e la zona in cui si svolge il servizio, nonché ad applicare nei confronti degli stessi tutte le norme vigenti in materia assicurativa, assistenziale e previdenziale.

L'Amministrazione comunale è esplicitamente sollevata da ogni obbligo e/o responsabilità verso gli stessi per quanto attiene a:

- retribuzioni
- contributi previdenziali ed assistenziali
- assicurazioni infortuni
- ogni altro adempimento, prestazioni ed obbligazioni inerenti il rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore.

A richiesta dell'Ente la ditta dovrà fornire le prove di aver regolarmente soddisfatto gli obblighi spettatigli.

**Art. 21**  
**Responsabile del servizio**

Per Responsabile del servizio si intende la persona deputata dalla Ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, all'occorrenza, anche con la scuola e la commissione mensa.

Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nel servizio.

La Ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un servizio di recapito telefonico e di posta elettronica, in modo che sia possibile contattare in ogni momento il Responsabile del servizio per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Servizio istruzione del Comune di Gaiole in Chianti comunicazione scritta da parte della Ditta appaltatrice contenente:

- nome del Responsabile del servizio;
- indirizzo dell'ufficio, numero telefonico, numero di fax, per la reperibilità immediata del Responsabile di servizio.

**Art. 22**  
**Controlli sulla salute del personale addetto e igiene del personale addetto**

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto.

**Art. 23**  
**Commissione mensa e controlli diretti**

Potrà essere istituita una Commissione mensa composta da rappresentanti dei docenti e dei genitori. Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon funzionamento del servizio di mensa e di segnalare all'Amministrazione Comunale eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

La Commissione provvede a designare i membri autorizzati ad accedere nei refettori durante la distribuzione. Tali ispezioni saranno effettuate senza alcun preavviso. L'accesso ai refettori non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

**Art. 24**  
**Oneri diversi dell'Impresa appaltatrice**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a provvedere:

1. all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
2. al rispetto di quanto previsto dal vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle Aziende del settore;
3. al pagamento di tutte le imposte e tasse speciali, senza diritto di rivalsa che colpiscono o possono colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio.

**Art. 25**  
**Adempimenti in materia di sicurezza**

Nell'esecuzione del servizio, l'aggiudicatario è obbligato, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, ad attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., Legge 123/2007). Dovrà inoltre fornire all'Amministrazione comunale copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto ai sensi dell'Art.17 secondo i contenuti dell'Art.28 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e riferito alle attività lavorative oggetto del Servizio in parola La S.A., ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata ammettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

L'aggiudicatario dovrà altresì comunicare all'Amministrazione comunale, all'inizio del servizio e per ogni successiva variazione:

- 1.1. nome e qualifica del datore di lavoro e del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- 1.2. nome e qualifica del rappresentante per la sicurezza (qualora nominato dai lavoratori) o del RLST;
- 1.3. dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per l'esecuzione dei servizi commissionati e/o appaltati e che gli stessi lavoratori possiedono sufficiente formazione professionale per eseguirli, con particolare riferimento alla formazione di Primo Soccorso.

Per tutti i rischi non riferibili alle interferenze, derivanti dall'esecuzione delle attività di cui all'appalto, l'aggiudicatario è tenuto ad aggiornare, se necessario, il proprio documento di valutazione dei rischi ed a provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Resta comunque inteso l'impegno da parte dell'aggiudicatario ad espletare l'attività di Cooperazione e Coordinamento, di cui all'art. 26 comma 2 del D. Lgs. n. 81/2008, promossa dal Committente in concerto anche con la società affidataria, mirata a monitorare e valutare l'insorgenza di eventuali interferenze in materia di sicurezza, che potrebbero verificarsi tra le suddette affidatarie e l'utenza pubblica del servizio (bambini, insegnanti, personale ATA, ecc.).

Tale attività sarà formalizzata mediante sottoscrizione congiunta di un apposito verbale.

#### **Art. 26**

#### **Contratto e spese contrattuali**

I rapporti fra il Comune e l'aggiudicatario per l'espletamento del servizio saranno regolati da un contratto sottoscritto in forma pubblica amministrativa.

Tutte le spese relative a tale contratto (bolli, copia, registrazione, diritti ecc.) nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico dell'aggiudicatario.

#### **Art. 27**

#### **Esclusione dell'arbitrato**

Ove l'impresa ritenga insoddisfacenti le decisioni del responsabile del procedimento, la definizione della controversia è attribuita al Foro di Siena. E' infatti esclusa la possibilità di deferire le controversie attinenti al presente contratto d'appalto ad arbitri.