



Comune di Copparo

Via Roma 28, 44034 Copparo (Ferrara) • tel. 0532 864511 • [comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it](mailto:comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it) • [www.comune.copparo.fe.it](http://www.comune.copparo.fe.it)

## **CAPITOLATO SPECIALE**

**PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL  
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL  
COMUNE DI COPPARO PER IL PERIODO DAL  
01/09/2023 AL 31/08/2026 (AA.SS. 2023/24-  
2024/25-2025/26) SECONDO I CRITERI AMBIENTALI  
MINIMI (DECRETO 10 MARZO 2020)**

**CPV: 55524000-9 “SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”  
CUI: S00053930384202300003**

# INDICE DEGLI ARTICOLI

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

- ARTICOLO 1 – PRINCIPI GENERALI, RIFERIMENTI NORMATIVI E DEFINIZIONI**
- ARTICOLO 2 – OGGETTO DELL'APPALTO**
- ARTICOLO 3 – DURATA, RINNOVO E PROROGA DELL'APPALTO**
- ARTICOLO 4 – LUOGO DI ESECUZIONE E SOPRALLUOGO**
- ARTICOLO 5 – DATI DELL'UTENZA**
- ARTICOLO 6 – VALORE DELL'APPALTO**
- ARTICOLO 7 – ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA (DUVRI)**
- ARTICOLO 8 – REVISIONE PREZZI**
- ARTICOLO 9 – QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI**
- ARTICOLO 10 – COPERTURA ASSICURATIVA**
- ARTICOLO 11 – CAUZIONE DEFINITIVA**
- ARTICOLO 12 – ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**
- ARTICOLO 13 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**
- ARTICOLO 14 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**
- ARTICOLO 15 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**
  - 15.1. Risoluzione del contratto
  - 15.2. Clausola risolutiva espressa
- ARTICOLO 16 – ESECUZIONE IN DANNO**
- ARTICOLO 17 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**
- ARTICOLO 18 – RECESSO**
- ARTICOLO 19 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**
- ARTICOLO 20 – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI**

## TITOLO II - DISPOSIZIONI SPECIFICHE DEL SERVIZIO REFEZIONE

- ARTICOLO 21 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI**
  - 21.1. Approvvigionamento derrate
  - 21.2. Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti
  - 21.3. Produzione dei pasti
  - 21.4. Trasporto e consegna dei pasti alle scuole
  - 21.5. Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso le scuole
  - 21.6. Riassetto e pulizia di locali/attrezzature/stoviglie presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento e smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica
  - 21.7. Consumazione del pasto domestico a scuola (servizio opzionale)
- ARTICOLO 22 – ELENCO E CARATTERISTICHE DEL MATERIALE DA FORNIRE ALLE SCUOLE**
  - 22.1. Elenco e caratteristiche delle forniture
  - 22.2. Caratteristiche dei materiali di consumo monouso
- ARTICOLO 23 – MODALITÀ DI LAVAGGIO STOVIGLIE**
- ARTICOLO 24 – NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE - AUTOCONTROLLO**
- ARTICOLO 25 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GENERI ALIMENTARI**
  - 25.1. Caratteristiche richieste per i prodotti alimentari e la preparazione dei piatti
  - 25.2. Requisiti degli imballaggi
- ARTICOLO 26 – MENU E DIETE SPECIALI**
  - 26.1. Menù
  - 26.2. Tabella pesi a cotto
  - 26.3. Cestini freddi
  - 26.4. Diete speciali

26.5. Menù particolari

26.6. Variazione del menù

**ARTICOLO 27 – GESTIONE EMERGENZE**

27.1. Fornitura pasti d'emergenza

27.2. Variazioni al servizio per eventuale ripresentarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19

**ARTICOLO 28 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**

28.1. Caratteristiche del centro pasti

28.2. Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico

28.3. Modalità operative richieste

28.4. Cucina Nido d'infanzia comunale Gramsci – Sezione Lattanti

**ARTICOLO 29 – DOCUMENTAZIONE DA TENERE PRESSO I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE**

**ARTICOLO 30 – PULIZIA E IGIENE DI LOCALI E ATTREZZATURE**

30.1. Prodotti da utilizzare sia presso il centro di produzione pasti che presso i terminali di distribuzione pasti nelle scuole

30.2. Operazioni di pulizia a carico della Ditta appaltatrice presso i terminali di distribuzione

30.3. Verifica degli interventi di pulizia da parte dell'Amministrazione

30.4. Monitoraggio infestanti presso i terminali di distribuzione pasti

**ARTICOLO 31 – RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

**ARTICOLO 32 – ONERI E CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA**

32.1. Controlli e report

32.2. Conservazione del campione dei pasti (pasto test)

**ARTICOLO 33 – DOCUMENTAZIONE PER RECUPERO CONTRIBUTI**

**TITOLO III -**

**PARTECIPAZIONE, INFORMAZIONE ALL'UTENZA E PROGETTI**

**ARTICOLO 34 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE**

**ARTICOLO 35 – INFORMAZIONI ALL'UTENZA**

**ARTICOLO 36 – PROGETTI DI PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

**TITOLO IV -**

**PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

**ARTICOLO 37 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE**

37.1. Disposizioni generali relative al personale

37.2. Punto di coordinamento

37.3. Informazioni ai dipendenti dell'Appaltatore

37.4. Formazione e aggiornamento del personale

37.5. Vestiario

37.6. Igiene del personale

37.7. Obbligo di partecipazione del personale dell'Appaltatore

**ARTICOLO 38 – ORGANICO IMPIEGATO**

38.1. Direttore Tecnico del Servizio

38.2. Responsabile Operativo del Servizio

38.3. Personale Dietista

38.4. Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti

**ARTICOLO 39 – RAPPORTO DI LAVORO**

**ARTICOLO 40 – SCIOPERI**

**ARTICOLO 41 – CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE**

**ARTICOLO 42 – PANTOUFLAGE**

**TITOLO V -**

## **VIGILANZA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE, INADEMPIENZE E PENALITA'**

**ARTICOLO 43 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE**

**ARTICOLO 44 – VALUTAZIONE ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE**

**ARTICOLO 45 – CONTESTAZIONI**

**ARTICOLO 46 – PENALITA'**

## **TITOLO VI -**

### **DISPOSIZIONI FINALI**

**ARTICOLO 47 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

**ARTICOLO 48 – FORO COMPETENTE E DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

**ARTICOLO 49 – SPESE ED ONERI FISCALI**

**ARTICOLO 50 – DISPOSIZIONI FINALI**

## **ALLEGATI\***

- A. DESCRIZIONE DEL LOTTO
- B. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE
- C. MENU' E GRAMMATURE
- D. PIANTA CUCINA INTERNA NIDO D'INFANZIA COMUNALE GRAMSCI (COPPARO)
- E. VERIFICHE ANALITICHE E CRITERI MICROBIOLOGICI RELATIVI A PRODOTTI ALIMENTARI/PASTI PRONTI
- F. DUVRI

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI E CONTRATTUALI

### Articolo 1 – PRINCIPI GENERALI, RIFERIMENTI NORMATIVI E DEFINIZIONI

Premesso che la refezione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale, il presente Capitolato d'Appalto, nel disciplinare i servizi di cui tratta, persegue le seguenti finalità:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- rispondere alle esigenze sociali di tutela della salute e dell'ambiente, di promozione dello sviluppo sostenibile, di difesa della biodiversità.

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

1. alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile di cui al D.lgs. 50/2016 Codice Contratti – art. 34;
2. al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 *"Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione"*;
3. ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (GU Serie Generale n.90 del 04-04-2020)
4. ai Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al Decreto del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 dicembre 2017 (GU Serie Generale n.79 del 05-04-2018) .

#### DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato d'appalto s'intende per:

Stazione appaltante: l'Amministrazione comunale di Copparo;

Ditta aggiudicataria: soggetto giuridico risultato aggiudicatario dell'appalto;

Utenti: destinatari del servizio di ristorazione, sia alunni sia adulti (docenti, educatori, personale ausiliario)

Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte per gli utenti;

Alimento: un prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);

Prodotto a Km 0: prodotto (compresi gli ingredienti principali e caratterizzanti) proveniente da un ambito territoriale all'interno dei 150 km dal centro di produzione;

Filiera corta: insieme di attività che prevedono un rapporto diretto tra produttore e ditta aggiudicataria che limita il numero degli intermediari;

Preparazione gastronomica: la pietanza composta da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile cruda (es. frutta) o cotta (es. pasta al pomodoro);

Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;

Dieta speciale per motivi di salute: pasto per utenti affetti da patologie di tipo cronico, portatori di allergie alimentari o altre esigenze nutrizionali;

Dieta a carattere etico-religioso: pasto destinato a utenti aderenti a specifiche religioni o culture;

Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dalla ditta aggiudicataria per la preparazione dei pasti;

Trasporto dei pasti: il trasporto dei pasti dal Centro Cottura presso i locali di consumo;

Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dalla ditta aggiudicataria per la somministrazione dei pasti agli utenti;

Locali di consumo dei pasti: ogni locale ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione (mense, refettori, classi);

Stoviglie/stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quanto altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Pentolame: pentole e quant'altro possa occorrere per la cottura;

Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;

Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;

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

Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad allestire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione.

## Articolo 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'erogazione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale da effettuarsi nelle mense dei nidi comunali, delle scuole d'infanzia comunali e statali, delle scuole primarie e negli eventuali Centri Ricreativi Estivi comunali, sia durante l'anno scolastico (secondo le date previste dai relativi calendari scolastici), sia nei mesi di luglio e/o agosto (laddove venga attivato un servizio estivo), come risulta da tutti gli allegati tecnici.

I locali della mensa sono muniti degli arredi essenziali (tavoli e sedie) e provvisti di cucinetta; nelle scuole primarie sono installati appositi scaldavivande all'interno dei refettori al fine di mantenere i cibi alla corretta temperatura. Tutte le altre attrezzature indispensabili e strumentali alla resa del servizio di refezione scolastica, così come vassoi, stoviglie, posate, bicchieri e tovaglioli sono ad esclusivo carico e messa a disposizione dall'Appaltatore. L'Appaltatore si obbliga ad utilizzare i locali per le attività indicate nel presente Capitolato tecnico con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'affidamento in buone condizioni, fatta salva la normale usura.

Per le scuole oggetto dell'appalto e le relative specifiche si rimanda al successivo articolo 4 e all'Allegato A. Di seguito si elencano brevemente i servizi per tipologia di plesso.

1) Ai **NIDI D'INFANZIA COMUNALI** dovranno essere forniti in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini, i seguenti pasti senza sporzionamento:

- merende del mattino
- pranzo
- merenda pomeridiana

**NIDO GRAMSCI**: Poiché presso il nido comunale Gramsci è presente la sezione Lattanti (3-12 mesi), si rende necessaria la presenza di **n. 1 cuoca** della ditta appaltatrice in servizio presso la cucina del nido Gramsci dalle ore 9 alle ore 12 con le seguenti mansioni:

- gestione ordinazione pasti giornalieri per la sezione lattanti (bambini e adulti) SIA mediante procedura informatizzata su apposito tablet ai fini della fatturazione dei pasti SIA contattando telefonicamente il centro pasti;
- ordini giornalieri delle derrate per tutto il plesso
- gestione, manutenzione e ordini stoviglie e altre attrezzature presenti in cucina
- preparazione spuntini mattutini e merende pomeridiane (senza sporzionamento): es. lavaggio frutta, taglio torta, preparazione bevande calde, ecc.
- preparazione pasti sez. lattanti o pasti per bambini di altre sezioni che necessitano di menù da lattanti (senza sporzionamento). La preparazione, tra le varie operazioni, deve includere anche quella di incorporare gli omogeneizzati nei brodi con le grammature previste dalle rispettive diete.
- controlli di idoneità dei pasti consegnati ed eventuali segnalazioni di non conformità
- operazioni di lavaggio delle stoviglie e attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti e pulizia giornaliera del locale cucina (compreso lavaggio pavimenti), nonché pulizia straordinaria come da calendario concordato con l'Ufficio scuola.

2) Alle **SCUOLE DELL'INFANZIA COMUNALI** dovranno essere forniti in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini i seguenti pasti veicolati senza sporzionamento:

- la merenda mattutina
- il pranzo
- la merenda pomeridiana

- 3) Alle **SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI** dovranno essere forniti in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini i seguenti pasti veicolati con preparazione e distribuzione al tavolo:

- la colazione del mattino
- il pranzo
- la merenda pomeridiana

A differenza delle scuole dell'infanzia comunali dove è presente un servizio ausiliario, nelle scuole dell'infanzia statali il personale docente e ATA non può interferire con il servizio di refezione scolastica se non con funzioni di sorveglianza, è pertanto richiesta la presenza di n. 1 addetta che ricopra le seguenti mansioni:

- prenotazione pasti giornalieri SIA mediante sistema informatizzata su apposito tablet ai fini della fatturazione dei pasti SIA contattando telefonicamente il centro pasti
- ordini delle derrate
- gestione, manutenzione e ordini stoviglie e altre attrezzature presenti in cucina
- controlli di idoneità dei pasti consegnati dal trasportatore ed eventuali segnalazioni di non conformità
- allestimento dei tavoli, preparazione, sporzionamento e distribuzione delle colazioni;
- apparecchiatura completa del refettorio per il pranzo
- sporzionamento e distribuzione del pranzo
- allestimento tavoli, preparazione, sporzionamento e distribuzione delle merende pomeridiane (compreso lavaggio e taglio della frutta)
- ripristino e pulizia del refettorio dopo la colazione in quanto viene impiegato per attività didattiche mattutine
- ripristino e pulizia del refettorio dopo il pranzo (compreso lavaggio pavimenti)
- ripristino e pulizia del refettorio dopo la merenda pomeridiana
- lavaggio stoviglie e carrelli termici e tutto quanto utilizzato per il servizio
- ripristino e pulizia giornalieri della cucina e dei locali annessi (dispensa, anticucina, corridoi, ecc.)
- pulizia mensile straordinaria di cucinetta, refettorio e locali annessi (4 ore al mese oltre il conteggio orario giornaliero)
- gestione rifiuti legati alla refezione scolastica con particolare attenzione alla raccolta differenziata e conferimento bidoni rifiuti refezione su area pubblica

- 4) Alle **SCUOLE PRIMARIE STATALI** dovrà essere fornito, in ragione dell'organizzazione scolastica e della frequenza dei bambini, il pranzo con servizio di sporzionamento al self.

Inoltre è richiesta la presenza di una o più addette sia per la rilevazione tramite tablet delle presenze classe per classe (ai fini della fatturazione e delle rette) sia per la prenotazione al centro pasti dei menù comuni, delle diete speciali, di eventuali diete in bianco giornaliere, dei pasti adulti.

- 5) A **singoli alunni SCUOLA SECONDARIA DI 1° certificati con Legge 104/92** che ne facciano espressamente richiesta dovrà essere garantito e consegnato in loco il pranzo completo in monoporzioni usa e getta. Per l'a.s. 2023/24 si prevede la presenza di n. 1 alunno iscritto al servizio di refezione scolastica.

- 6) Agli **eventuali servizi estivi dei nidi e delle scuole dell'infanzia comunali** dovranno essere fornite per i bambini, così come già previsto in corso di anno educativo, oltre al pranzo, la mer del mattino e la merenda del pomeriggio, senza sporzionamento (Per il servizio estivo sezione lattanti nido Gramsci si veda precedente punto 1).

Per riassumere quanto sopra esposto, le attività oggetto dell'appalto riguardano pertanto:

1. l'approvvigionamento di derrate e di tutto il materiale necessario all'espletamento del servizio (stoviglie, attrezzature, arredi, prodotti pulizie, ecc.)
2. rilevazione presenze e prenotazione dei pasti tramite procedura informatizzata
3. rendicontazione dei pasti forniti
4. la produzione e il confezionamento dei pasti veicolati presso centro pasti di competenza dell'appaltatore
5. la produzione dei pasti presso la cucina del Nido Gramsci per i lattanti
6. il trasporto e la consegna dei pasti veicolati alle scuole interessate
7. il controllo di idoneità dei pasti consegnati dal trasportatore ed eventuali segnalazioni di non conformità nei plessi dove è previsto
8. lo sporzionamento dei pasti all'utenza (al tavolo o al self) nei plessi dove è previsto
9. il riassetto, la pulizia e il lavaggio delle attrezzature e delle stoviglie, la pulizia e il lavaggio dei locali cucina e refettori (lavaggio pavimenti compreso) presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento,
10. lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica secondo i principi della raccolta differenziata in essere nel nostro Comune, compreso conferimento bidoni nelle apposite aree pubbliche (nelle scuole primarie sostegno giornaliero agli alunni per le corrette operazioni di raccolta differenziata)

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), alla produzione e preparazione dei pasti, al loro confezionamento, al trasporto, alla distribuzione e alla consumazione al riassetto, alla raccolta differenziata dei rifiuti e alla pulizia-sanificazione-lavaggio dei locali pertinenti al servizio di refezione.

### Articolo 3 – DURATA, RINNOVO E PROROGA DELL'APPALTO

L'appalto del servizio oggetto del presente Capitolato avrà durata di n. 3 (tre) anni scolastici consecutivi con decorrenza dal 1° settembre 2023 al 31 agosto 2026. È fatto salvo il diritto di recesso anticipato del Comune qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato del Comune stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

Sono incluse le interruzioni come da calendario scolastico coincidenti con gli anni scolastici indicati.

Per quanto riguarda la fornitura del servizio alle scuole, all'inizio di ogni scolastico l'Amministrazione fissa i tempi d'avvio del servizio, dandone comunicazione all'Appaltatore, al fine di predisporre le attività propedeutiche all'inizio dell'anno scolastico stesso.

Non sono previsti rinnovi dell'appalto. È in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Non sono previste proroghe dell'appalto.

### Articolo 4 – LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E SOPRALLUGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono effettuare un sopralluogo, preliminare alla presentazione dell'offerta, presso le seguenti strutture scolastiche in cui si svolgerà il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato:

Scuola Primaria Copparo, sede principale in: P.zza Libertà 5 e succursale: V. Veneto 23 – 44034 Copparo

Scuola Primaria Tamara P.zza XX settembre, 80 – 44034 Copparo loc. TAMARA

Scuola d'infanzia statale di Coccanile, Via L. Cavallari 7 – 44034 Copparo loc. COCCANILE

Scuola d'infanzia statale di Saletta, Via Pizzinardi 3 – 44034 Copparo loc. SALETTA

Scuola d'infanzia comunale Gulinelli, Piazzetta O. Marchesi 11 – 44034 Copparo

Nido d'infanzia comunale Gramsci, Via A. Gramsci 23 – 44034 Copparo

Nido e scuola dell'infanzia comunale Cadore, Via Cadore 28 – 44034 Copparo

**Il sopralluogo dei luoghi di intervento, volto alla conoscenza dei locali di refezione e sporzionamento pasti e del locale cucina presente nel nido, è obbligatorio ai fini della presentazione dell'offerta.**

La visita, da effettuarsi ad opera del responsabile legale dell'Impresa o suo delegato, dovrà avvenire alla presenza di un incaricato dell'Ufficio del Comune di riferimento, previo appuntamento concordato e sarà comprovata da apposito attestato di avvenuto sopralluogo. Il sopralluogo dovrà essere effettuato almeno dieci giorni prima del termine di scadenza ricezione offerte.

L'incaricato del sopralluogo di una Ditta non potrà effettuare sopralluoghi per altre ditte partecipanti alla gara.

### Articolo 5 – DATI DELL'UTENZA

Si riportano i dati relativi alla proiezione dei pasti per l'a.s. 2023/24, elaborati tenendo in considerazione la media dei pasti effettivamente erogati e degli alunni iscritti, nonché il trend demografico del territorio degli ultimi 4 anni scolastici:



PLESSO	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	TOTALE PASTI PER PLESSO	TOTALI AGGREGATI
<b>1. Nido d'infanzia comunale Gramsci</b> (Comune di Copparo)	6.800	1.600	8.400	<b>TOT. NIDO</b> Bambini: 8.900 Adulti: 1.600
<b>2. Nido d'infanzia comunale Cadore</b> (Comune di Copparo)	2.100	0	2.100	
<b>3. Scuola d'infanzia comunale Gulinelli</b> (Comune di Copparo)	8.600	1.260	9.860	<b>TOT. SC. INF. COM.LI</b> Bambini: 13.800 Adulti: 1.260
<b>4. Scuola d'infanzia comunale Cadore</b> (Comune di Copparo)	5200	0	5.200	
<b>5. Scuola d'infanzia statale di Coccianile</b> (Ist.Compr. Copparo)	2.900	1.020	3.920	<b>TOT. SC. INF. STAT.LI</b> Bambini: 6.100 Adulti: 1.720
<b>6. Scuola d'infanzia statale di Saletta</b> (Ist.Compr. Copparo)	3.200	700	3.900	
<b>7. Scuola Primaria Copparo</b> (Ist.Compr. Copparo)	32.700	2.350	35.050	<b>TOT. SC. PRIMARIE</b> Bambini: 36.950 Adulti: 2.670
<b>8. Scuola Primaria Tamara</b> (Ist.Compr. Copparo)	4.250	320	4.570	
<b>TOTALI</b>	<b>65.750</b>	<b>7.250</b>	<b>73.000</b>	<b>Stima pasti/anno 73.000</b>

\* I pasti degli adulti (educatori, insegnanti, personale ausiliario) in servizio presso il plesso Nido e Scuola infanzia Cadore sono a carico della Ditta affidataria dell'appalto dei suddetti servizi educativi.

I periodi di somministrazione pasti sono stati considerati come segue:

- Nidi comunali: dal 1° settembre al 31 luglio, compreso servizio estivo (indicativamente 75 bambini per 5 pasti a settimana per tot. 190 giorni nell'anno scolastico)
- Scuole dell'infanzia comunali: dal 1° settembre al 31 luglio, compreso servizio estivo (indicativamente 90 bambini per 5 pasti a settimana per tot. 190 giorni nell'anno scolastico)
- Scuole dell'infanzia statali: indicativamente da metà settembre al 30 giugno, secondo il calendario scolastico regionale (indicativamente 50 alunni per n. 5 pasti/settimana per 180 giorni nell'anno scolastico)
- Scuole primarie: indicativamente da metà settembre alla prima settimana di giugno, secondo il calendario scolastico regionale (indicativamente 170 giorni per le classi a tempo pieno e 70 giorni per le classi a tempo modulare). Giornalmente il numero dei pasti nelle scuole primarie risulterà differenziato in rapporto al tempo scuola richiesto dagli iscritti: per l'a.s. 2023/24 si prevedono n. 14 classi a tempo modulare (2 pasti a settimana) + N. 7 classi a tempo pieno (5 pasti a settimana)

Nel corso dell'anno l'organizzazione del servizio potrà variare per garantire una maggiore funzionalità dello stesso, anche su richiesta del personale scolastico (es. attivazione del c.d. "pasto domestico"). Questa nuova organizzazione potrebbe richiedere l'aumento o la diminuzione dei punti self e/o l'aumento o la diminuzione del monte ore o delle unità di personale impegnato, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

Nel caso in cui le autorità scolastiche comunicino la sospensione delle attività didattiche, per qualsiasi motivo, potrà essere data comunicazione all'impresa anche con un solo giorno d'anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

## Articolo 6 - VALORE DELL'APPALTO

### 6.1 PREZZO UNITARIO SINGOLO PASTO

La stima del prezzo unitario del singolo pasto è stato calcolato in riferimento al periodo considerato ovvero al triennio 2023/24– 2024/25 – 2025/26 e sulla scorta dei dati relativi a:

- ✓ Previsione numero di pasti/anno sulla base dei pasti effettivamente somministrati negli anni precedenti
- ✓ calo trend demografico e chiusura succursale Sc. Primaria Copparo via Vittorio Veneto
- ✓ costo unitario per pasto pronto uguale per bambini e adulti di tutti i plessi scolastici, per quanto grammature ed esigenze nutrizionali siano diverse per i lattanti del nido e bambini dell'ultimo anno di scuola primaria e adulti

- ✓ aumento costi a carico dell'aggiudicatario legati a forniture energia e approvvigionamento derrate e aumento ISTAT

Considerazioni:

Costo pasto aggiudicato 2020	€ 4,78 + IVA
Utile d'impresa e adeguamento ISTAT stimato circa	+ 18% (0,81)
	-----
	€ 5,59 + IVA

Il prezzo unitario aggiudicato è stato per i primi due anni contrattuali pari a € 4,78. Tenuto conto che dalla seconda metà del 2021 vi è stato un costante aumento dei prezzi (con riferimento a materie prime food, materie prime non-food, materiali da costruzione, forniture energia elettrica e gas) dovuto alle conseguenze del biennio pandemico e del più recente conflitto russo-ucraino, per l'a.s. 2022/23 è stata concessa al Fornitore la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016. Il prezzo di aggiudicazione è stato aggiornato in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), registrando un aumento percentuale del 7,8% che ha portato il prezzo del pasto a € 5,15 (oltre Iva di legge al 4%).

Tutto ciò premesso si è pertanto considerato una buona base quella di € 5,60 a pasto.

**Il prezzo unitario come definito dall'articolo 1 del Capitolato, per tutti i plessi e per ogni tipologia di utenza, è pertanto individuato in € 5,60 (IVA al 4% esclusa).**

Per i servizi oggetto dell'appalto sarà riconosciuto all'appaltatore un prezzo per pasto erogato all'utenza, commisurato alle presenze effettive registrate in mensa (ovvero verranno fatturati dalla ditta i soli pasti effettivamente forniti).

L'Amministrazione si riserva di effettuare verifiche a campione sia sulla correttezza di tali registrazioni, nonché sulla corrispondenza tra quanto fatturato, i documenti di trasporto consegnati alle scuole (i quali vanno anche scansionati e inviati quotidianamente all'ufficio comunale preposto), e il numero di pasti prenotati sul sistema informatico di rilevazione presenze utilizzato dall'ente. Prima dell'emissione della fattura la Ditta aggiudicataria invierà al Comune - Settore Servizi Scolastici una pre-frattura ai fini della verifica tecnica.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria

**Le colazioni, gli spuntini mattutini e le merende erogate per i nidi e le scuole dell'infanzia sono ricomprese nel costo del pasto e non costituiscono oggetto di fatturazione a parte, così come forniture eccezionali di acqua o materiale compostabile per esigenze temporanee di servizio.**

## 6.2. QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO

L'importo complessivo offerto in sede di gara (I.V.A. esclusa) si basa sulla quantità presunta delle presenze in mensa moltiplicata per il prezzo unitario a base di gara riferito al pasto pronto (dati ricavabili dai precedenti art. 5 e art. 6.1) per le 3 annualità del contratto, di cui si dà evidenza nella seguente tabella:

	<b>COSTO ANNUO</b>	<b>VALORE</b>
	Stima pasti per tutti i servizi sopra citati	73.000 pasti/anno
	Costo unitario PASTO	€ 5,60
		73.000 x 5,60
		-----
<b>A</b>	Costo annuo pasti	€ 408.800,00
	<b>COSTO TRIENNIO</b>	
	Costo annuo pasti (+ IVA 4%)	€ 408.800,00
	Durata dell'appalto	3 anni
<b>B</b>		€ 408.800,00 X 3
		-----
<b>C</b>	<b>Valore esecuzione del servizio di refezione scolastica del Comune di Copparo per il periodo 1/9/23-31/8/26 (importo soggetto a ribasso)</b>	<b>€ 1.226.400,00</b>

	ALTRE SPESE	
D	Oneri sicurezza DUVRI non soggetti a ribasso (€ 300,00/anno) x 3 anni + IVA di legge 22%	€ 900,00
E	Quota imprevisti (€ 10.000,00 x 3 anni) + IVA al 4%	€ 30.000,00
F	Stima incremento dell'importo contrattuale ex art. 106 comma 1 lettera a) a partire dalla terza annualità (art. 8 del Capitolato d'appalto) + IVA al 4%	€ 20.440,00
G	<b>Valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 co. 4 del Codice escluso IVA (C+D+E+F)</b>	<b>€ 1.277.740,00</b>
H	Aliquote IVA, rispettivamente al 4% sulle forniture e al 22% sui costi DUVRI	€ 51.271,60
I	<b>Contributo ANAC</b>	<b>€ 660,00</b>
L	<b>ONERI COMPLESSIVI A CARICO DEL BILANCIO COMUNALE PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO 2023-2026 comprensivi della stima del costo pasti per tutti i servizi sopra citati, quota imprevisti, oneri per rischi sicurezza, quota revisione prezzi dal 3° anno, IVA di legge, contributo ANAC (G+H+I)</b>	<b>€ 1.329.671,60</b>

### 6.3. STIMA INCIDENZA DELLA MANODOPERA

Il calcolo per l'incidenza della manodopera è stato costruito in base alle tabelle approvate con DD 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. La voce considerata è il totale costo orario. Il decreto citato approva tre tipologie di tabelle, quella nazionale e quella provinciale, abbiamo considerato quella di Ferrara aggiornate a dicembre 2021.

Per la stima dell'orario complessivo degli operatori è stato calcolato un impiego orario giornaliero e annuo come da prospetto seguente:

FIGURE PROFESSIONALI/ MANSIONI	(TABELLE MINISTERO LAVORO E POL. OC.) costo orario medio di profilo medio/alto	N. ADDETTI	ORE DIE	MEDIA GG/ANNO	ORE TOTALI DI IMPIEGO/ ANNO	COSTO TOTALE
ASM Prim. Copparo + Tamara	8 addetti € 23,21	8	3	170	4080	€ 94.696,80
ASM Scuole inf. statali	2 addetti € 23,21	2	4	180	1440	€ 33.422,40
CUOCO centro pasti	2 addetti € 23,21	2	5	190	1900	€ 44.099,00
CUOCO cucina Gramsci	1 addetto € 23,21	1	3	180	540	€ 12.533,40
RILEVAZIONI	1 addetto € 23,21	1	3	180	540	€ 12.533,40
Costo per anno scolastico						€ 197.285,00
Costo manodopera per il triennio						€ 591.855,00

Per il costo orario di profilo medio/alto è stata impiegata la seguente formula:

(2° e 3° livello) = (€ 22,49 + € 23,93)/2 = circa € 23,21/ora

Poiché si tratta di un insieme di professionalità diverse, il costo medio consente di contemplare sia i soggetti con qualifica minima che soggetti altamente specializzati.

In base alla proporzione  $\frac{€ 1.226.400,00}{€ 591.855,00} = 100 : X$ , la stazione appaltante stima i costi della **manodopera** pari al **48,26% dell'importo** a base d'asta.

### Articolo 7- ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA – DUVRI

L'Impresa ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele di cui agli articoli precedenti e, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81 del 9 aprile 2008.

L'Aggiudicatario, dall'inizio del servizio, dovrà disporre del Documento sulla Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs 81/2008 e trasmettere all'Amministrazione la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro del DVR. Ai sensi dell'art. 26 comma 3 del citato D.lgs. n. 81/2008 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico Documento di Valutazione dei Rischi che indichi le misure adottate per eliminare ovvero, laddove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento deve essere allegato al contratto di Appalto.

A tal fine i datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, ed in particolare:

- ❑ cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- ❑ coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell'esecuzione del servizio complessivo offerto.

In particolare, il personale formato dalla ditta è tenuto a partecipare, in quanto personale operante presso la struttura, alle procedure per la gestione dell'emergenza (emergenza, primo soccorso, lotta antincendio, ecc.) secondo le indicazioni contenute nel DUVRI (Allegato F al presente Capitolato)

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra il RSPP dell'Amministrazione e il Responsabile della sicurezza dell'Aggiudicatario a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Resta a carico dell'aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" sono quantificati come segue:

- € 300,00 + Iva al 22% non soggetti a ribasso per l'A.S. 2023/24
- € 300,00 + Iva al 22% non soggetti a ribasso per l'A.S. 2024/25
- € 300,00 + Iva al 22% non soggetti a ribasso per l'A.S. 2025/26

per un totale di € 1.098,00 compresa IVA di legge al 22% per l'intero periodo contrattuale,

#### Articolo 8 - REVISIONE PREZZI

I prezzi applicati in sede di aggiudicazione rimarranno invariati **per i primi due anni contrattuali**.

Ai sensi della normativa vigente la ditta aggiudicataria avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi **a partire dal 3° (terzo) anno del periodo contrattuale**. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà pervenire almeno due mesi prima del periodo per cui viene chiesta la revisione stessa. La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii., avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. A tale scopo, la ditta appaltatrice dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.

In assenza della definizione dei costi standardizzati per tipo di bene e servizio prescritto dalla normativa vigente, i prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento le variazioni percentuali del  **mese di settembre** rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

#### Articolo 9 – QUINTO D'OBBLIGO E VARIANTI

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50/2016 la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

In ogni caso, per quanto attiene le eventuali modifiche che potrebbero essere necessarie durante il periodo di efficacia del contratto si farà riferimento a quanto prescritto all'art. 106 del D.Lgs 50/2016.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

#### Articolo 10 - COPERTURA ASSICURATIVA

È a carico della Ditta Appaltatrice ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi, per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio in conseguenza del medesimo, anche oltre i massimali previsti nella polizza del successivo comma 2, sollevando in tal senso l'Amministrazione, il Comune di Copparo, ed i funzionari preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite.

A fronte delle responsabilità evidenziate al precedente comma, la Ditta Appaltatrice è tenuta a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose), con un massimale non inferiore a € 5.200.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni alle Persone e per RCO non inferiore a € 5.200.000,00 per sinistro con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per prestatore di lavoro.

Dovranno espressamente essere menzionate le seguenti clausole ed estensioni:

- descrizione puntuale del servizio oggetto del presente appalto;
- estensione della qualifica di "Assicurato" all'Amministrazione comunale, suoi Amministratori e Dipendenti;
- estensione del novero dei "Terzi" all'Amministrazione comunale, suoi Amministratori e Dipendenti;
- estensione ai danni imputabili a colpa grave degli Assicurati;

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire all'Amministrazione copia delle polizze assicurative contestualmente alla stipula del contratto d'appalto ovvero prima dell'affidamento del servizio nel caso previsto dall'art. 12 (Esecuzione anticipata della prestazione in pendenza della stipulazione del contratto). La Ditta Appaltatrice si impegna inoltre a comunicare preventivamente, per iscritto, eventuali variazioni per qualsiasi causa.

La Ditta Appaltatrice è unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme in materia refezione scolastica.

La sorveglianza sul rispetto del Capitolato non diminuirà in nulla la responsabilità della Ditta Appaltatrice per tutto quanto attiene lo svolgimento del servizio, responsabilità che rimarrà esclusivamente ed interamente a carico della stessa.

La polizza dovrà risultare in regola con il pagamento del relativo premio per l'intero periodo dell'appalto: a tale proposito l'assicuratore dovrà espressamente impegnarsi a notificare all'Amministrazione, mediante lettera raccomandata, ogni sospensione di copertura per mancato pagamento dei premi o per inadempimento della comunicazione dei dati ai fini della regolazione annuale, entro e non oltre trenta (30) giorni dall'inadempimento.

La Ditta Appaltatrice è obbligata a reintegrare le garanzie di cui l'Amministrazione si sia avvalsa, durante l'esecuzione del contratto o che risultino ridotte o poste a riserva dall'assicuratore a seguito di denuncia di sinistro. In caso di mancata reintegrazione delle garanzie, l'Amministrazione ha facoltà di trattenere i ratei di prezzi fino alla concorrenza di un importo che, sommato all'eventuale residuo del massimale delle garanzie, ripristini l'ammontare delle garanzie medesime.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti. Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della firma contratto in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

#### Articolo 11 - CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta affidataria è obbligata a costituire una garanzia definitiva pari al 10 % dell'importo contrattuale presunto (IVA esclusa) o per il diverso importo stabilito dall'art. 103 comma 1 del D.lgs. n. 50/2016, entro il termine di 15 giorni dalla richiesta contenuta nella comunicazione di aggiudicazione definitiva.

Tale importo a garanzia di ogni adempimento della ditta assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempimento contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione, verrà depositato o costituito mediante **fideiussione bancaria o polizza assicurativa**, a norma di legge, e resterà vincolato a favore dell'Amministrazione fino al termine del periodo contrattuale.

Ove non esistano contestazioni formali fra le parti, la cauzione prestata sarà svincolata alla conclusione del rapporto dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio.

Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro entro 15 giorni.

## **Articolo 12 - ESECUZIONE ANTICIPATA DELLA PRESTAZIONE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 32 – comma 8 – del D.lgs. 50/2016 il Responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione dando avvio all'esecuzione della prestazione oggetto del contratto anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo 11, e dopo che l'aggiudicazione sia divenuta esecutiva. Il Responsabile del procedimento autorizza con proprio atto l'esecuzione anticipata con apposito provvedimento nel quale vengono indicati in concreto i motivi che la giustificano.

## **Articolo 13 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO**

Le sospensioni del servizio "per causa di forza maggiore" riconducibili alle previsioni di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016 non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per "forza maggiore" si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come dell'Amministrazione che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, furti, atti vandalici, improvvise rotture o malfunzionamenti agli impianti del plesso e/o attrezzature di cucina, emergenza sanitaria quale Covid-19, ecc.;

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica ove siano già iniziate le operazioni di preparazione dei pasti, l'Amministrazione riconosce alla ditta appaltatrice un equo indennizzo, comunque non superiore al 30% del valore del servizio.

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

1. **Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale:** In caso di sciopero dei dipendenti del fornitore dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il fornitore è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione contraente.
2. **Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione contraente:** In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione contraente dovrà darne comunicazione al fornitore con un preavviso di almeno 3 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione contraente non riconoscerà al fornitore alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al fornitore entro i termini prefissati, l'Amministrazione contraente riconoscerà al fornitore un equo indennizzo, comunque non superiore al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.
3. **Interruzione temporanea del servizio per guasti:** Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il fornitore e l'Amministrazione contraente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il fornitore dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione contraente vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il fornitore dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto.

**Articolo 14 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO**

È vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del medesimo e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale e fatti salvi i maggiori danni accertati.

Il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto è previsto alle condizioni e nei limiti di cui all'art. 105 del D.lgs 50/2016 e s. m. i.

I concorrenti devono indicare le parti del servizio che intendono subappaltare. L'autorizzazione al subappalto sarà vincolata al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art.105.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale. Nel caso di subappalto autorizzato, rimane invariata la responsabilità dell'appaltatore, che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali in solido con la subappaltatrice.

Copia delle condizioni di subappalto, sottoscritte dalle parti, dovranno essere consegnate al Comune.

**Articolo 15 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA****15.1. Risoluzione del contratto**

Si applicano le disposizioni di cui all' art. 108 e art. 110 del D.lgs. 50/2016.

In caso di gravi inadempienze, si farà luogo alla risoluzione in qualsiasi momento del contratto di appalto, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente un preavviso di quindici (15) giorni da inoltrarsi alla controparte mediante raccomandata posta certificata (PEC).

La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito all'appaltatore il quale potrà presentare le proprie controdeduzioni entro quindici (15) giorni.

Acquisite e valutate negativamente tali giustificazioni ovvero scaduto inutilmente il termine senza che la ditta abbia risposto, l'Amministrazione può disporre la risoluzione.

La facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, con apposito atto motivato, opera anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite, qualora si verifichino inadempienze particolarmente gravi ovvero ripetute, contestate più volte nel corso dell'esecuzione del servizio. Costituisce, comunque, motivo di risoluzione del contratto in qualsiasi momento l'interruzione o la sospensione del servizio fornito in seguito a decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.

L'eventuale sospensione del servizio per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa. Qualora, infatti, la Ditta Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In caso di gravi inadempienze della Ditta Appaltatrice, la Stazione appaltante, al fine di garantire la continuità ed il regolare svolgimento dei servizi, potrà avvalersi della facoltà di far eseguire da altri il servizio mancato, incompleto o trascurato. In tale caso la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere sia al risarcimento alla Stazione appaltante per gli eventuali danni subiti, sia alla rifusione delle spese sostenute per l'eliminazione delle sopra citate carenze del servizio.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiscono ipotesi di grave inadempienza quelle in cui la Ditta Appaltatrice:

- a) quando il Comune e l'impresa, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva, il cui importo è subordinato a quanto previsto nell'art. 11;
- b) sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'impresa per causa ad essa non imputabile;
- c) formulazione da parte del Responsabile del procedimento di più di 2 diffide e/o a richiami relativi a fatti per i quali è ravvisabile una inadempienza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- d) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore o altre procedure derivanti da insolvenza;
- e) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi della Provincia;
- g) mancato rispetto da parte dell'Ente gestore dei minimi salariali e delle altre clausole del contratto collettivo delle categorie interessate dall'appalto, nonché delle norme relative agli oneri riguardanti la previdenza e l'assistenza dei propri prestatori di lavoro;

- h) danni volontari prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune
- i) non ottemperanza, entro 10 giorni, alle prescrizioni del Comune in conseguenza dei rilievi effettuati dal Comune stesso;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza.
- l) frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, verificata inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste dalle rispettive qualifiche professionali e di quanto previsto dal progetto pedagogico e organizzativo di riferimento;
- m) persistenti inosservanze delle indicazioni organizzative date dall'Amministrazione;
- n) mancato reintegro della cauzione nei termini previsti dall'art. 11.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto per colpa comporta altresì che la Ditta Appaltatrice non potrà partecipare alla successiva gara per l'affidamento del servizio in oggetto indetta dall'Amministrazione.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta Appaltatrice, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o ulteriori formalità.

### **15.2. Clausola risolutiva espressa**

Si prevede espressamente che il contratto si risolva di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi, a decorrere dalla data della ricezione, da parte dell'Appaltatore, della comunicazione con cui l'Amministrazione dichiara che intende valersi della presente clausola:

- a) inosservanza di norme in materia di lavoro;
- b) inosservanza di norme in materia di sicurezza;
- c) cessione, totale o parziale, del contratto a terzi;
- d) irrogazione di penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale.

L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 c.c. in caso di grave o reiterato inadempimento degli obblighi contrattuali o di norme di legge o di regolamenti.

In ogni caso di risoluzione per inadempimento, il Comune procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e a quello delle penalità previste all'art. 46.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto il Comune potrà inoltre procedere all'esecuzione del servizio in danno dell'Appaltatore ai sensi del punto c) del presente articolo.

In caso di fallimento dell'impresa aggiudicataria l'appalto si risolve di diritto.

## **Articolo 16 – ESECUZIONE IN DANNO ALL'APPALTATORE**

Indipendentemente da quanto previsto in tema di risoluzione del contratto, qualora l'impresa appaltatrice ometta di eseguire, in tutto o in parte, i servizi di cui al presente appalto, il Comune di Copparo potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'Appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, addebitando i relativi costi e i danni eventualmente derivati all'Amministrazione.

Per i costi sostenuti e per la rifusione dei danni il Comune di Copparo che provvede alla liquidazione delle fatture, potrà rivalersi, mediante trattenuta, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore ovvero, in mancanza, sulla garanzia fideiussoria, che dovrà in tal caso essere immediatamente reintegrata.

## **Articolo 17 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto.

Qualora l'Appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

In caso di fallimento dell'impresa mandataria, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del raggruppamento o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel raggruppamento in dipendenza della causa predetta, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento



dell'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente.

Ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. 50/2016 l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

#### Articolo 18 - RECESSO

L'Amministrazione comunale ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore tramite PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Amministrazione.

#### Articolo 19 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Le condizioni economiche in base alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.

I corrispettivi saranno liquidati in relazione alla quantità di pasti effettivamente erogati dal servizio di refezione, quindi in base alle presenze effettive di adulti e bambini. I bambini presenti solo in orario part-time (antimeridiano) dovranno essere segnati assenti sul tablet e non dovranno essere fatturate colazioni, spuntini mattutini o merende. Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente Capitolato saranno compensati in base al corrispettivo contrattuale unitario fissato per i pasti in sede di aggiudicazione.

Al termine di ogni mese l'appaltatore dovrà inviare regolare fattura elettronica, così come previsto dalla normativa vigente, relativa a ciascuna struttura scolastica servita. Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. 55/2013. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre modalità.

Prima dell'invio della fattura la D.A. invierà al Settore Servizi Scolastici una **prefattura** ai fini della verifica tecnica.

**Ogni fattura deve specificare:**

1. la scuola interessata alla fornitura
2. il mese di riferimento
3. il numero dei giorni di servizio
4. la quantità di pasti effettivamente consumati nel mese dagli utenti ADULTI.
5. la quantità di pasti effettivamente consumati nel mese dagli utenti BAMBINI.
6. il prezzo unitario per tipologia di pasto

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fatturare i pasti adulti dei dipendenti di enti terzi direttamente ai rispettivi datori di lavoro (es. Cooperativa per appalto di servizi ausiliari, educativi e di sostegno): sarà cura della stazione appaltante inviare successivamente all'aggiudicazione tutte le informazioni necessarie per suddetta fatturazione.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio.

Ciascuna fattura dovrà contenere il riferimento al presente appalto e al CIG DERIVATO, la determina di riferimento e le singole tipologie di attività fatturate.

Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti; ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui sopra non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.

Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate al Comune di Copparo (C.F./P.IVA 00053930384), via Roma 28 – 44034 Copparo (Ferrara) e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN e del numero di determina.

Il codice univoco dell'ufficio è **UF36Z3** (PEC: [fatturazione@pec.comune.copparo.fe.it](mailto:fatturazione@pec.comune.copparo.fe.it)).

L'importo delle predette fatture verrà bonificato dall'Amministrazione sul conto corrente dedicato dichiarato dall'Appaltatore.

In ogni caso, sarà cura della stazione appaltante inviare all'aggiudicatario tutte le informazioni necessarie alla emissione della fattura elettronica

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

## Articolo 20 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i, sia nei rapporti verso l'Amministrazione sia nei rapporti con gli eventuali subappaltatori e subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, co. 8, della suddetta legge l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente Capitolato, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, co. 9 bis della L. 136/2010, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore, si obbliga, ai sensi dell'art. 3, co. 8, secondo periodo della L. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori o con i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

L'Appaltatore, si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con gli eventuali subappaltatori e subcontraenti, venga inserita la clausola secondo cui il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione all'Amministrazione e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Ferrara.

L'Amministrazione verificherà che nei contratti di subappalto e nei sub-contratti sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, la clausola con la quale il subappaltatore/subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

Con riferimento ai sub-contratti, l'Appaltatore si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2 ultimo periodo, del Codice dei Contratti, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.p.r. 28 dicembre 2012 n. 445, attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

Resta inteso che l'Amministrazione si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo a tale scopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

In caso di variazione intervenuta in ordine agli estremi identificativi dei conti correnti dedicati o alle persone delegate ad operare sugli stessi, l'Appaltatore è tenuto a comunicarle tempestivamente e comunque entro e non oltre sette giorni.

In difetto di tale comunicazione, l'Appaltatore non potrà tra l'altro sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

## TITOLO II - DISPOSIZIONI SPECIFICHE DEL SERVIZIO REFEZIONE

### Articolo 21 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E REQUISITI MINIMI

#### 21.1. Approvvigionamento derrate

La ditta garantisce, come previsto dall'art. 3 del Reg CE 852/04 che tutte le fasi di produzione, trasformazione, distribuzione degli alimenti sottoposti al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti d'igiene fissati dal regolamento stesso.

L'approvvigionamento delle derrate consiste nel reperimento sul mercato, acquisto, controllo qualitativo e quantitativo relativo alle tipologie delle forniture, di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti così come richiesti dal presente Capitolato secondo pezzature, quantità e qualità desumibili dagli Allegati B e C riguardanti rispettivamente menù e grammature per pranzi, colazioni/spuntini e merende, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto.

La Ditta appaltatrice deve utilizzare esclusivamente materie prime o ingredienti di prima qualità merceologicamente e igienicamente rispondenti alla normativa vigente e non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari di trattamento eseguite in materia igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le tabelle merceologiche dei prodotti alimentari potranno essere suscettibili di variazioni da concordare con l'appaltatore, in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L. o da esperti nutrizionisti di fiducia dell'Amministrazione comunale.

#### 21.2. Sistema informatizzato di prenotazione dei pasti

Nei nidi, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali e nelle scuole primarie attualmente è in uso un sistema informatico finalizzato alla gestione della prenotazione dei pasti, all'addebito dei costi, al pagamento del servizio tramite il sistema PagoPA.

La rilevazione presenze avviene con modalità diverse a seconda del grado di scuola.

L'ordinazione con l'esatta indicazione del numero e della tipologia dei pasti da consegnare sarà comunicata all'appaltatore entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto con le seguenti modalità:

- A) SCUOLE PRIMARIE DI COPPARO E TAMARA: rilevazione presenze tramite tablet e comunicazione al centro pasti a carico della Ditta aggiudicataria che mette a disposizione **un operatore e un tablet** per tale mansione
- B) SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI SALETTA E COCCANILE: rilevazione presenze tramite tablet e comunicazione al centro pasti a carico della Ditta aggiudicataria che mette a disposizione **un operatore e un tablet** per tale mansione
- C) NIDO GRAMSCI SEZIONE LATTANTI: rilevazione presenze tramite tablet e comunicazione telefonica al centro pasti a carico della Ditta aggiudicataria che mette a disposizione il **cuoco** per tale mansione (tablet della scuola)
- D) NIDO GRAMSCI SEZIONI SEMIDIVEZZI E DIVEZZI: rilevazione presenze tramite tablet e comunicazione telefonica al centro pasti da parte di un'ausiliaria della scuola entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto (tablet della scuola)
- E) SCUOLA INFANZIA COMUNALE GULINELLI E NIDO/SCUOLA INFANZIA CADORE: rilevazione presenze tramite tablet e comunicazione telefonica al centro pasti da parte di un'ausiliaria della scuola entro le ore 9.30 del giorno di fruizione del pasto (tablet delle scuole).

Per quanto riguarda i nidi e le scuole d'infanzia, la rilevazione del pranzo comporta l'ordinazione delle eventuali colazioni e merende. I bambini presenti solo in orario part-time (antimeridiano) dovranno essere segnati assenti sul tablet e non dovranno essere fatturate colazioni, spuntini mattutini o merende.

Le scuole presso cui effettuare le consegne dei pasti sono elencate al precedente articolo 4 e nel documento Allegato A.

Per la gestione del servizio il Comune di Copparo ha adottato la procedura ASP denominata "Urbi-SDI" erogata via web dalla Ditta "PA Digitale S.p.A." che prevede, tra le altre funzioni,

- un sistema di disdetta pasti automatizzato tramite rilevazione su tablet (gli utenti sono segnati sempre presenti, l'operatore deve flaggare solo in caso di assenza)
- un sistema di modifica della dieta (es. richiesta pasto in bianco) tramite rilevazione su tablet

L'ente garantirà alla Ditta l'accesso al proprio sistema informativo, che potrà avvenire via web attraverso i principali browser, creando un opportuno account il quale renderà disponibili alla Ditta le seguenti funzioni di interrogazione e stampa:

- Elenco Destinazione Pasti
- Riepilogo Pasti Giornalieri per Centri di Cottura
- Elenco Giornaliero Pasti per Qualifiche
- Elenco Giornaliero Pasti per Qualifiche e Diete
- Riepilogo Giornaliero
- Riepilogo Periodico Pasti per Qualifiche
- Altre funzioni (da concordare con il Comune)

L'utilizzo di queste funzioni consentirà alla Ditta di ottenere le informazioni giornaliere necessarie al centro cottura per la preparazione dei pasti e le informazioni di riepilogo periodico per la fatturazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura dei **Tablet** necessari alla gestione del servizio da utilizzare presso le scuole dove non sono disponibili tali dispositivi (**scuole dell'infanzia statali e scuole primarie**) e al relativo canone annuo e ai servizi necessari.

Presso i Nidi e le Scuole dell'infanzia comunali i tablet e relativo canone annuo sono messi a disposizione dall'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere a proprie spese alla formazione del personale che dovrà occuparsi della rilevazione delle presenze utilizzando il sistema informatico sopra menzionato (il costo relativo alla licenza del software è a carico dell'Amministrazione).

### 21.3. Produzione dei pasti

#### A) PER SEZIONE LATTANTI NIDO GRAMSCI

La preparazione dei pasti deve avvenire secondo quanto previsto dal successivo art. 28.

**B) PER LE SCUOLE CHE USUFRUISCONO DEI PASTI VEICOLATI** La preparazione dei pasti deve avvenire secondo quanto previsto al successivo art. 28 all'interno di cucina/e centralizzata di competenza dell'Appaltatore; i menù e le grammature sono categoricamente fissati dall'Amministrazione comunale, in conformità all'Allegato C; potranno essere apportate variazioni in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L. o dal Comune su proposta delle Commissioni mensa, di esperti nutrizionisti di fiducia o in base ai dati risultanti dalle indagini sulla gradibilità delle pietanze servite.

Il pasto dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico in tempo per la distribuzione, che avviene alle ore 11.00 al nido, dalle ore 12.00 alla scuola dell'infanzia e scuola primaria, oppure con orari da concordarsi con il personale dei singoli plessi scolastici.

Saranno altresì convenuti con le scuole orari di erogazione di colazioni, spuntini mattutini e merende pomeridiane.

Eventuali modifiche all'orario concordato saranno tempestivamente comunicate all'Appaltatore.

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, sistema legato alla preparazione, cottura e distribuzione immediata dei pasti: non sono consentite preparazioni anticipate né l'utilizzo di cibi precotti.

Il **PASTO** dovrà essere costituito da un **primo**, una **pietanza**, un **contorno**, **pane** e **frutta di stagione**. In luogo di un primo e di un secondo può essere fornito un **piatto unico** su espressa richiesta delle Scuole o del Comune.

**Con cadenza mensile**, nel periodo ottobre - maggio sarà prevista **PER LE SOLE SCUOLE PRIMARIE** la fornitura della merenda mattutina a base di **frutta fresca** (macedonia o frutta tagliata in sacchetto) per tutti gli alunni, unitamente a materiale informativo per la promozione di una sana alimentazione da predisporre con l'Amministrazione comunale.

Il servizio dovrà essere organizzato di regola in **multi-porzione**. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere il servizio con il sistema delle monoporzioni (ovvero singoli pasti contenuti all'interno di vaschette sigillate a perdere che ne salvaguardano la temperatura), per particolari situazioni legate anche all'organizzazione scolastica.

Ove per cause accidentali ed imprevedute, l'appaltatore non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, lo stesso si impegna a fornire alle stesse condizioni un equivalente **cestino freddo** di cui all'art. 26.3.

Il **pasto freddo al sacco** deve essere fornito anche su richiesta della scuola per il tramite del Comune di Copparo in occasione di eventuali gite scolastiche.

In occasione di feste di classe (es. per festività natalizie) alla Ditta è richiesto di elaborare un menù alternativo (es. fornitura di panini, pizza e altri prodotti da forno dolci e salati) da concordare con il singolo plesso.

#### 21.4. Trasporto e consegna dei pasti alle scuole

I pasti pronti dovranno essere trasportati presso i terminali di distribuzione di cui all'articolo 4 e all'Allegato A.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire, nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati.

La fase di trasporto deve essere organizzata **in modo da non superare il limite massimo di due ore (2 ore) tra la preparazione/confezionamento dei pasti e l'orario di inizio dello sporzionamento**.

La Ditta appaltatrice dovrà pertanto consegnare all'Amministrazione comunale il piano orario dei trasporti entro l'inizio di ogni anno scolastico al fine di verificare la rispondenza con quanto richiesto dal presente Capitolato.

Le temperature dei pasti durante la fase di trasporto fino alla fase di somministrazione devono essere **non inferiori a +60°C per i pasti caldi** e devono essere **non superiori a +10°C per i pasti freddi** in regime di temperatura controllata.

Per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati riscaldati mediante insufflazione di vapore per il trasporto dei pasti caldi e di contenitori refrigerati mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

##### A) Tipologia dei mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di contatto anche fortuito, insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da fattori inquinanti di qualunque specie, fisici, chimici e microbiologici. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili. È fatto obbligo di provvedere alla regolare sanificazione dei mezzi utilizzati e di effettuare il carico in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'aggiudicatario deve utilizzare preferibilmente mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci: veicoli non inferiori euro 4, elettrici o ibridi.

L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni:

- la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione (se già disponibili).

##### B) Piano dei trasporti

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo da far sì che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di due ore (2 ore).

N.B. La Ditta appaltatrice dovrà avere nella propria disponibilità (documentandolo con titolo giuridicamente valido entro 40 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione prima della stipula del contratto, pena la revoca dell'aggiudicazione stessa) una cucina centralizzata conforme alla normativa e dovrà garantire che il tempo di percorrenza del mezzo utilizzato dal centro di cottura all'ultimo punto di consumo raggiunto non sia di norma superiore a 60 (sessanta) minuti.

La Ditta dovrà dichiarare, in sede d'offerta, l'impegno a procurarsi tempestivamente un centro di cottura quale "riserva" nel caso di guasti, cattivi funzionamenti o black-out delle cucine abituali. Anche questo centro dovrà garantire che i tempi tra preparazione e consumo dei pasti siano compresi in un intervallo massimo di due ore (2 ore).

Nelle scuole dove eventualmente venga organizzato il doppio turno di mensa, si dovranno effettuare due consegne pasto, distinte in relazione agli orari di refezione, salvo diversi accordi con l'Appaltatore.

Relativamente a nidi e scuole d'infanzia saranno convenuti con l'Amministrazione comunale gli orari di consegna di colazioni, spuntini mattutini e merende (indicativamente un'unica consegna giornaliera per colazioni e spuntini di metà mattina; le merende pomeridiane sono consegnate insieme al pranzo). Eventuali modifiche agli orari concordati saranno tempestivamente comunicate all'Appaltatore.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Nel caso in cui l'automezzo debba accedere al cortile interno della scuola, dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura.

Le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della Ditta aggiudicataria, atto a controllare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.

In ogni caso i mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovranno circolare a passo d'uomo; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

È fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione.

La **consegna** dei contenitori deve essere fatta dal personale addetto al trasporto direttamente al personale addetto alla distribuzione, che è incaricato di rilevare la temperatura dei pasti veicolati e firmare i documenti di consegna. In nessun caso i pasti pronti potranno essere abbandonati all'esterno degli edifici scolastici in assenza di un addetto al ritiro.

L'aggiudicatario, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai vari plessi scolastici, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) i luoghi di partenza e di ciascuna sede di destinazione;
- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) la tipologia dei mezzi di trasporto
- e) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- h) i tragitti ed i Km percorsi.

Il Piano dei trasporti deve essere inviato all'Amministrazione via PEC prima dell'avvio di ogni anno scolastico.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

#### **21.5. Sporzionamento e distribuzione dei pasti presso le scuole**

- A) NIDI E SCUOLE INFANZIA COMUNALI: Lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti all'utenza sono a carico del personale educatore e ausiliario in servizio nei plessi;
- B) SCUOLE PRIMARIE E SCUOLE INFANZIA STATALI: Lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti all'utenza dovranno avvenire a carico del personale della Ditta appaltatrice nel rispetto delle norme igienico-comportamentali. In particolare per lo sporzionamento è richiesta la presenza di n.2 operatori in ciascun refettorio, salvo in particolari situazioni di emergenza, per lavori o per differenti situazioni logistiche che andranno comunque e sempre concordate con il Comune. Relativamente alle scuole dell'infanzia è richiesta la presenza di almeno un operatore per sezione.

**Per i dettagli relativi alla descrizione del lotto, numero operatori richiesto e turni di servizio si rimanda all'Allegato A.**

Il Pasto dovrà essere distribuito dal lunedì al venerdì di ogni settimana indicativamente nella fascia oraria dalle 12.00 (11.00 per il nido) alle 13.30. Eventuali modifiche d'orario saranno tempestivamente comunicate all'appaltatore.

**N.B. Per la Scuola primaria di Copparo – sede Piazza della Libertà verrà consegnato all'appaltatore all'inizio di ogni anno scolastico il documento relativo alla suddivisione delle classi per self, giorni di rientro e turni come da tabella 3 dell'Allegato A.**

Il pasto caldo dovrà arrivare nei centri di refezione in condizioni organolettiche ottimali quanto a temperatura, pH, umidità relativa, aw come previsto dallo specifico piano di autocontrollo.

I primi piatti asciutti devono essere conditi al momento della distribuzione nella fase dello sporzionamento. Il Parmigiano Reggiano grattugiato da aggiungere al primo piatto deve essere messo a disposizione al momento dello sporzionamento (circa 6g a porzione per infanzia, 7g per primaria).

Presso ciascun terminale di consumo devono essere sempre disponibili olio extravergine d'oliva, aceto di vino e sale iodato (quando previsto dalla ricetta dei singoli piatti). Relativamente ad olio e sale, questi condimenti non devono essere lasciati a disposizione dei bambini. Saranno gli adulti di riferimento (sporzionatrici e/o docenti) a provvedere al corretto utilizzo di tali prodotti, quando necessario.

**Per i contorni è obbligatorio per il personale addetto allo sporzionamento verificare l'ottimale stato di condimento del prodotto prima di procedere a servirlo ai commensali.**

La frutta fresca dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo (ambiente) e alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche.

Nei plessi scolastici dove si rendono necessari, i pasti caldi devono essere conservati in appositi scaldavivande elettrici che ne garantiscano il mantenimento della temperatura di almeno +60°C in tutti i punti del prodotto per tutta la durata della fase di distribuzione.

Attualmente il numero complessivo degli **scaldavivande elettrici** utilizzati è pari a 5 come da ALLEGATO A). nel quale viene precisata la loro collocazione nei diversi refettori.

Gli scaldavivande elettrici devono essere dotati di supporto (possibilmente con ruote), protezione igienica e scorri vassoio; nei nidi/infanzia statale, dove non è previsto l'utilizzo di scaldavivande su ruote, è necessario fornire appositi **coperchi** riscaldanti per contenitori termici in modo da poter mantenere i pasti in caldo fino al momento della somministrazione.

L'accensione degli scaldavivande è a carico degli operatori della Ditta aggiudicataria, se non prevista in modo automatizzato mediante appositi timer.

Restano a carico dell'aggiudicatario eventuali danni a cose e persone provocati in seguito a tale accensione e/o derivanti da una cattiva manutenzione e/o predisposizione (ad esempio mancanza o insufficiente presenza di acqua) degli stessi.

**Il servizio all'interno dei refettori** a carico della Ditta aggiudicataria comprende:

- a) l'apparecchiatura dei tavoli con l'utilizzo di tovaglie monouso nelle scuole dell'infanzia;
- b) l'allestimento della linea di self service e/o predisposizione dei carrelli;
- c) imbustamento delle posate
- d) il riempimento delle caraffe con acqua potabile proveniente dall'acquedotto pubblico: il riempimento delle caraffe deve essere effettuato previa rimozione dei filtri frangiflutti e scorrimento dell'acqua fredda per almeno 3 minuti (per almeno 10 minuti dopo periodi di chiusura scuole); **il riempimento delle caraffe deve essere effettuato almeno 20 minuti prima dell'inizio della refezione.** Al nido, ai bambini di età inferiore ai 12 mesi, deve essere fornita acqua minerale naturale adatta all'alimentazione del lattante;
- e) il ricevimento dei pasti nelle singole sedi di distribuzione e il controllo della corrispondenza tra i pasti prenotati e quelli ricevuti, il controllo delle caratteristiche organolettiche degli stessi, tenuta della documentazione relativa secondo quanto indicato nel Manuale HACCP della Ditta, ed eventuali preparazioni finali dei pasti (ad es. miscelazione dei cibi e dei condimenti, ecc.);
- f) conservazione e trasmissione all'Ufficio Scuola dei documenti di trasporto con cadenza fissata in accordo con l'Amministrazione;
- g) il lavaggio della frutta, qualora non arrivi già lavata dal centro pasti e il condimento dei contorni
- h) porzionatura e distribuzione con il metodo self-service nelle scuole primarie, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi; il committente si riserva di chiedere variazioni nell'organizzazione del servizio di distribuzione (es. servizio ai tavoli) per esigenze specifiche che rendano difficoltosa la normale modalità a self service.
- i) porzionatura e distribuzione al tavolo nelle scuole d'infanzia statali, compresa la distribuzione delle diete personalizzate e dei pasti alternativi; il servizio in questo caso comprende, in ragione dell'età dell'utenza, il taglio delle pietanze in bocconi prima della somministrazione, la sbucciatura e taglio della frutta, nonché altre operazioni utili ad una efficace somministrazione delle pietanze;
- j) attività di recupero delle eccedenze alimentari, secondo quanto previsto al successivo art. 36.

**21.6. Riassetto e pulizia di locali/attrezzature/stoviglie presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento e smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica**

- 1) istruzioni e aiuto degli utenti nelle operazioni di “sbarazzo” al fine di effettuare una corretta raccolta differenziata dei rifiuti (alla scuola primaria le addette forniranno tale aiuto agli alunni classe per classe alla fine di ogni turno)
- 2) la sanificazione dei tavoli, delle superfici di appoggio, della linea del self service e del lavello uso mensa immediatamente prima della refezione
- 3) la pulizia e riordino dei tavoli e delle sedie dopo la refezione, la pulizia e sanificazione degli scaldavivande, delle caraffe con coperchi, dei mestoli, dei vassoi e quant’altro utilizzato per il servizio, il loro riponimento, nonché la rimozione dei contenitori termici utilizzati
- 4) la pulizia e riordino degli armadietti e scaffalature utilizzati nell’ambito del servizio refezione
- 5) la pulizia periodica delle pareti piastrellate del locale cucina, nonché la rimozione delle ragnatele quando necessaria
- 6) la pulizia del lavello dopo la refezione nonché pulizia e lavaggio dei pavimenti dei refettori e dei locali cucina a fine servizio; qualora vi sia un servizio igienico ad uso esclusivo degli operatori della Ditta aggiudicataria, sarà a carico della stessa la relativa pulizia/lavaggio
- 7) raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti derivanti dalla refezione scolastica e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta pubblica presenti nelle adiacenze dei plessi interessati (periodica pulizia e lavaggio dei bidoni)
- 8) nei plessi scolastici dove, per ragioni organizzative, vengono consumati i pasti nelle aule scolastiche, il personale dell’appaltatore dovrà provvedere alla sanificazione dei banchi dopo la refezione; si precisa che la sanificazione degli stessi prima della refezione avviene a carico del personale ausiliario scolastico

L’Amministrazione ha facoltà, di richiedere, in qualsiasi momento della durata del contratto, evidenza oggettiva dell’effettiva applicazione dell’organizzazione del servizio e del rispetto dei requisiti minimi richiesti, così come da Capitolato.

L’Amministrazione porterà a conoscenza dell’Aggiudicatario, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

#### **21.7. Sorveglianza consumazione del pasto domestico a scuola (servizio opzionale)**

Attraverso la nota n. 348 del 3 marzo 2017, il Ministero ha fornito indicazioni in merito alla “Consumazione del pasto domestico a scuola” e, rimettendo alle istituzioni scolastiche la valutazione, nei limiti della propria autonomia, discrezionalità e competenza, delle “soluzioni idonee a garantire la fruizione del cd. pasto domestico e l’erogazione del servizio mensa assicurando la tutela delle condizioni igienico-sanitarie e il diritto alla salute”, ha confermato, che, a prescindere dalle modalità pratiche di attuazione, il pasto domestico deve essere garantito e non può essere negato alle famiglie che lo richiedano. Pertanto chi consuma il pasto da casa o quello erogato dal servizio, lo fa utilizzando lo stesso tempo mensa. Tra le indicazioni che vengono fornite al fine di evitare situazioni di criticità, c’è quella di attivare procedure idonee ad evitare possibilità di scambio di alimenti e conseguenti contaminazioni, adottando nei confronti degli studenti ammessi al pasto domestico precauzioni analoghe a quelle previste nell’ipotesi di somministrazione dei cd. pasti speciali, anche chiedendo il supporto del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione presso l’Asl territoriale. **Spetta agli istituti scolastici decidere le modalità organizzative per garantire la consumazione del pasto domestico presso i locali adibiti alla refezione scolastica**, sulla base di alcuni fattori variabili tra cui, ad esempio, gli spazi a disposizione e il numero di richieste pervenute.

Nel caso in cui l’Istituto comprensivo di Copparo accolga eventuali richieste di consumazione a scuola del pasto domestico, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire il personale addetto alla sorveglianza dei locali e delle attrezzature adibite al consumo del pasto portato da casa (vassoio, tovaglietta di carta, ecc.). *Il servizio di pulizia, laddove necessario, sarà assicurato dal personale della Ditta aggiudicataria negli spazi dedicati al consumo del pasto domestico.*

In caso di attivazione di tale servizio gli oneri a carico della Ditta appaltatrice saranno definiti successivamente.

### **Articolo 22 – ELENCO E CARATTERISTICHE DEL MATERIALE DA FORNIRE ALLE SCUOLE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

È a carico della Ditta aggiudicataria la dotazione dei terminali di distribuzione di tutti i materiali, le attrezzature e gli arredi necessari per l’espletamento del servizio, senza che questo comporti costi aggiuntivi per l’Amministrazione.

#### **22.1. Elenco e caratteristiche delle forniture**



Nell'ottica di limitare l'impatto ambientale del servizio di ristorazione scolastica anche attraverso la riduzione dei rifiuti prodotti, l'Amministrazione comunale intende eliminare le stoviglie usa e getta per la consumazione dei pasti; l'utilizzo delle stoviglie usa e getta rigorosamente biodegradabili e compostabili potrà rappresentare un'eccezione in casi straordinari di necessità (es. guasti alle lavastoviglie o particolari circostanze che rendano impossibile o estremamente difficoltoso l'utilizzo di stoviglie lavabili).

**1) PER TUTTI I PLESSI stoviglieria lavabile e riutilizzabile di cui:**

- a) **piatti fondi, piatti piani e fondine per i brodi in materiale plastico lavabile/riutilizzabile infrangibile BPA free (o in ceramica** laddove richiesto dalla scuola); si specifica che la tipologia dei piatti dovrà tenere conto della tipologia dei vassoi che i bambini dovranno trasportare (in alcuni plessi scolastici i pasti vengono consumati nelle aule o comunque in zone non immediatamente adiacenti alla linea del self service, con possibili difficoltà di trasporto di materiali troppo pesanti in particolare da parte dei bambini più piccoli). *In considerazione delle diverse situazioni logistiche e delle diverse età dei bambini utenti del servizio, si richiede alla ditta flessibilità nel servizio di distribuzione dei pasti per agevolare l'utilizzo di stoviglie lavabili quindi necessariamente più pesanti di quelle usa e getta con accorgimenti atti a non sovraccaricare troppo i vassoi (es.: servizio di un piatto al tavolo, collocazione di posate e bicchieri direttamente sui tavoli o nelle classi, ecc.).*
- b) **bicchieri in materiale plastico lavabile/riutilizzabile infrangibile BPA free (o in vetro** laddove richiesto dalla scuola). La fornitura di bicchieri lavabili per nidi/infanzia dovrà essere sufficiente anche all'utilizzo giornaliero al di fuori degli orari dei pasti con lavaggio in lavastoviglie a carico del personale della ditta appaltatrice laddove presente, in modo da eliminare l'utilizzo dei bicchieri usa e getta;
- c) **tazzine/ciotole lavabili in materiale plastico lavabile/riutilizzabile infrangibile BPA free (o in ceramica** laddove richiesto dalla scuola) per il consumo di bevande calde a colazione e a merenda;
- d) **forchette/coltelli/cucchiari/cucchiaini in acciaio inox;** i coltelli dovranno essere idonei all'utilizzo da parte dei bambini.
- e) **Le posate dovranno essere inserite in apposite buste biodegradabili compostabili o avvolte nel tovagliolo al fine di garantire una maggior igiene.**

- 2) **PER TUTTI I PLESSI tovaglioli** monouso in materiale compostabile;
- 3) **PER TUTTI I PLESSI caraffe lavabili** per l'acqua dotate di coperchio;
- 4) **PER TUTTI I PLESSI mestoli e attrezzature per la distribuzione** (es. cestoni per il contenimento del pane e della frutta, ecc.);
- 5) **PER TUTTI I PLESSI termometri a sonda** per la rilevazione delle temperature dei pasti in arrivo;
- 6) **PER TUTTI I PLESSI tagliamela** sul terminale di distribuzione in numero proporzionale all'utenza servita (uno per ogni classe di ogni turno), da lasciare a disposizione degli insegnanti con guanti monouso;
- 7) **PER TUTTI I PLESSI bilancia** per ogni plesso scolastico per il controllo delle grammature in distribuzione;
- 8) **PER TUTTI I PLESSI carrelli** da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica, in quanto tali contenitori non devono essere appoggiati a terra né sui carrelli che sono utilizzati nei refettori per la distribuzione delle vivande;
- 9) **PER TUTTI I PLESSI carrelli portavivande** in acciaio inox sanificabili per la distribuzione dei pasti nei refettori (NEI NIDI E NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA fornire 1 carrello portavivande in acciaio inox per singola sezione);
- 10) **PER TUTTI I PLESSI scaldavivande elettrici** idonei al mantenimento dei pasti alle corrette temperature in numero o di dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire. Il Comune di Copparo si riserva la facoltà di richiedere un incremento di tale tipologia di attrezzatura qualora venissero rilevate problematiche nell'andamento della refezione scolastica (es. tempi di distribuzione troppo lunghi o scaldavivande troppo piccolo rispetto ai pasti serviti o al numero di diete) o in caso di rottura dello scaldavivande di proprietà comunale. Attualmente gli scaldavivande collocati nei refettori delle Scuole primarie sono di proprietà comunale;
- 11) **PER NIDO GRAMSCI, SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE armadio dotato di serratura** per la conservazione di attrezzature, prodotti e materiale di pulizia;
- 12) **PER TUTTI I PLESSI armadio-dispensa** per il contenimento del materiale di refezione (derrate alimentari e condimenti, attrezzature, ecc.);
- 13) **PER NIDO GRAMSCI, SCUOLE INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE appositi armadietti a doppio scomparto** per gli abiti civili e da lavoro del proprio personale (uno per ogni operatore);
- 14) **PER SCUOLE PRIMARIE: vassoi con relative tovaglette monouso** in materiale compostabile copri vassoio. La Ditta dovrà sottoporre i vassoi utilizzati, oltre alla sanificazione dopo ogni utilizzo con panno spugna e idoneo prodotto detergente/disinfettante, al lavaggio periodico e sterilizzazione una volta al mese (qualora il servizio offerto dall'aggiudicatario preveda il lavaggio giornaliero dei vassoi in lavastoviglie, non viene richiesto l'utilizzo della tovaglietta copri vassoio in quanto superflua; la modalità di lavaggio vassoi deve pertanto essere indicata

nell'offerta). Le dimensioni dei vassoi devono essere proporzionate a quelle dei tavoli dei refettori (in particolar modo per Scuola primaria di Tamara)

- 15) **PER NIDI E SCUOLE D'INFANZIA: tovaglie** in carta a rotolo; se richiesto dalle educatrici comunali per fini pedagogici, può essere concordata la fornitura di tovaglie in stoffa;
- 16) **PER NIDI E SCUOLE D'INFANZIA: coperchi riscaldanti** per contenitori termici per nidi/scuole dell'infanzia in numero adeguato rispetto ai pasti da servire;
- 17) **PER NIDO GRAMSCI, SCUOLE INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE: guanti monouso e mascherine** per le addette alle operazioni di preparazione, distribuzione, sporzionamento;
- 18) **PER TUTTI I PLESSI bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi portarifiuti** idonei alla raccolta differenziata di grandezza e numero in rapporto all'utenza servita tranne diversa indicazione da parte dell'affidatario; in generale la ditta dovrà provvedere ad allestire la zona per la raccolta differenziata con appositi piani di appoggio e quanto necessario ad agevolare i bambini nello svuotamento dei vassoi;
- 19) **PER NIDO GRAMSCI, SCUOLE INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE: tutti i prodotti e materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione** inerenti al servizio di ristorazione (detergenti, disinfettanti, materiale a perdere, spugne, secchi, carta a rotoli, ecc.) così come previsto all'art. 30;
- 20) **PER TUTTI I PLESSI: vestiario** completo del personale addetto al servizio, inclusi i dispositivi di protezione individuale previsti dalla Ditta per i ruoli specifici quali guanti antitaglio, occhiali protettivi, ecc;
- 21) **PER TUTTI I PLESSI pedane** per il sollevamento da terra delle casse d'acqua o altre forniture;
- 22) **PER TUTTI I PLESSI Gocciolatoi a sospensione in acciaio inox** da posizionare sopra il lavello nei locali cucina;
- 23) **PER TUTTI I PLESSI Frigorifero** provvisto di termometro atto a conservare in maniera idonea i prodotti freddi destinati all'utenza (latte e latticini, merende a base di frutta fresca, ecc.)
- 24) **NIDO GRAMSCI, SCUOLE INFANZIA STATALI E SCUOLE PRIMARIE lavastoviglie** per le quali si legga il prossimo articolo 23.

Presso i Nidi e le Scuole dell'infanzia, in particolar modo, verrà fatta da parte del personale docente/ausiliario una **ricognizione periodica** delle stoviglie da fornire/sostituire: è compito della Ditta aggiudicataria evadere tali richieste entro 15 giorni dal ricevimento delle stesse.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

In ogni caso la stoviglieria proposta dovrà essere approvata da parte dell'Amministrazione comunale previa presentazione, da parte dell'aggiudicatario, di un campione dei prodotti che si intende utilizzare (piatto fondo e piano, bicchiere, tazza, posate) e della documentazione prevista dalle normative vigenti dei materiali specifici (dichiarazioni di conformità, schede tecniche, ecc); l'approvazione riguarderà anche l'aspetto funzionale dei materiali proposti

Tutte le attrezzature fornite devono essere mantenute in buono stato di conservazione. È a carico della Ditta aggiudicataria la manutenzione delle attrezzature e degli arredi dalla stessa forniti in uso nelle mense.

La Ditta Aggiudicataria nell'operare le forniture e/o sostituzioni del suddetto materiale dovrà tener conto delle prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, sia in materia di sicurezza alimentare nel caso di materiali a contatto con alimenti

La Ditta aggiudicataria è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto:

- A) degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e cucinette arrecata da proprio personale. In tal caso il costo di eventuali riparazioni o sostituzioni sarà a carico della Ditta Aggiudicataria.
- B) della manutenzione e riparazione o sostituzione delle lavastoviglie

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria si impegna a recuperare la propria attrezzatura entro 15 giorni dall'ultimo giorno di servizio, concordando il ritiro nei vari plessi con l'Amministrazione comunale.

## **22.2. Caratteristiche dei materiali di consumo monouso**

Si richiede l'utilizzo di stoviglieria monouso per la consumazione dei pasti solamente nei seguenti casi:

1. situazioni temporanee di impossibilità di lavaggio stoviglie (es. guasti, ecc.)
2. quando il momento canonico del pranzo viene sostituito da un buffet (es. festa di Natale, festa di fine anno, picnic, ecc.)
3. problemi all'approvvigionamento di acqua di rete
4. indisponibilità dei refettori e temporaneo consumo del pasto in classe

## 5. somministrazione diete speciali (per questa casistica si legga l'articolo 26.4)

Nei casi sopra menzionati viene richiesto l'utilizzo di materiale monouso in materiale compostabile biodegradabile in base alla norma EN 13432 (secondo le indicazioni definite dal gestore locale Clara spa) che possa essere smaltito con la raccolta dell'umido organico.

In tali casi si richiedono:

- bicchieri in PLA per bevande fredde (insacchettati singolarmente solo per il servizio a self service)
- bicchieri o ciotole per colazioni/spuntini/merende per bevande calde
- tris o bis di posate in mater-bi (o altro materiale con caratteristiche equivalenti) imbustate e complete di tovagliolo per servizio a self-service (scuola primaria)
- posate sfuse in mater-bi (o altro materiale con caratteristiche equivalenti) per nidi/scuole dell'infanzia
- piatti fondi/piani
- tovagliette copri vassoio e tovaglioli

Anche i sacchetti di contenimento di posate/bicchieri, ove forniti insacchettati, dovranno essere compostabili.

Le stoviglie usa e getta destinate al contatto con i cibi caldi dovranno essere resistenti alle alte temperature (superiori a +70°C) e i piatti non presentare inconvenienti quali il distacco di materiale a seguito di leggero strofinamento dopo il contatto con cibi umidi.

Le posate dovranno essere caratterizzate da particolare flessibilità e resistenza alla rottura senza la formazione, in caso di rottura, di schegge o parti appuntite.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunque fornire, prima dell'inizio del servizio, un campione dei prodotti che intende utilizzare nei casi sopra menzionati, con le relative schede tecniche e le dichiarazioni di conformità. L'Amministrazione comunale si riserva, in caso i materiali non venissero ritenuti idonei, di richiedere la loro sostituzione.

**In alternativa alla fornitura di materiale a perdere la stazione appaltante potrebbe richiedere il lavaggio in centro cottura.**

### Articolo 23 – MODALITA' DI LAVAGGIO STOVIGLIE

Viene richiesto un servizio di lavaggio delle stoviglie in loco, da realizzarsi attraverso l'utilizzo di idonee lavastoviglie presso i singoli plessi scolastici, con oneri di manutenzione e riparazione a carico della Ditta.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parte";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Sono richieste lavastoviglie idonee all'utenza nei seguenti plessi:

SCUOLA	N. LAVASTOVIGLIE DA INSTALLARE	N. COPERTI/DIE
Nido Gramsci	n. 1 lavastoviglie ad uso esclusivo della cuoca/sezione lattanti	15 bambini + 4 adulti + attrezzature di cucina
Scuola primaria di Copparo sede piazza Libertà	n. 2 lavastoviglie (1 presso la cucina e n. 1 presso la mensa nuova)	Mensa nord + mensa sud: 200 utenti al giorno Mensa nuova: 120 utenti al giorno
Scuola primaria di Copparo succursale di via Veneto	n. 1 lavastoviglie (se la succursale è attiva)	
Scuola primaria di Tamara	n. 1 lavastoviglie	90 bambini
Scuola dell'infanzia di Coccanile	n. 1 lavastoviglie	25 bambini + 9 adulti
Scuola dell'infanzia di Saletta	n. 1 lavastoviglie	25 bambini + 4 adulti

Poiché il servizio di lavaggio in loco delle stoviglie deve essere a regime entro l'inizio dell'anno scolastico 2023/2024, viene richiesto alla Ditta aggiudicataria di indicare all'Amministrazione, entro 15 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, la tipologia e le caratteristiche tecniche delle lavastoviglie da collocare nei diversi plessi scolastici al fine di consentire al settore tecnico la verifica della relativa impiantistica.

La Ditta aggiudicataria deve garantire l'approvvigionamento del detersivo per lavastoviglie e brillantante con relativi erogatori automatizzati, che dovranno essere conformi ai requisiti previsti dai CAM (D.M. 10.03.2020 e successive modifiche):

La Ditta aggiudicataria, su espressa richiesta dell'Amministrazione, dovrà provvedere al ritiro, lavaggio in centro cottura e riconsegna di piatti, posate ed altre stoviglie in caso di necessità temporanee (es. malfunzionamento lavastoviglie) o per l'attivazione in corso d'appalto di altri servizi mensa in scuole eventualmente non dotate di zona lavaggio.

#### **Articolo 24 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE - PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Gli alimenti e le modalità di esplicazione del servizio dovranno essere rispondenti ai principi di cui alla legge n. 29/2002 della Regione Emilia Romagna "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" e al DM 10 marzo 2020 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per "Ristorazione collettiva e derrate alimentari" e ai criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al DM 18 Dicembre 2017 (Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

Gli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato B del presente Capitolato d'appalto e ai requisiti qualitativi/microbiologici di cui all'Allegato E.

La Ditta aggiudicataria deve operare in conformità al Reg. CE 852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal suddetto Regolamento.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati. Deve inoltre essere predisposto un sistema di rintracciabilità interno (corrispondenza fra i lotti delle derrate alimentari utilizzate e le preparazioni giornaliere).

La Ditta aggiudicataria deve altresì garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali in vigore con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole.

Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg. CE 852/2004 deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, sporzionamento/somministrazione agli utenti, riassetto e pulizia.

Il piano di autocontrollo relativo perlomeno alla fase di somministrazione dei pasti deve essere disponibile in formato cartaceo in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di ristorazione e deve essere ben segnalato e reperibile, per gli eventuali controlli da parte degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'Amministrazione comunale.

L'Aggiudicatario dovrà fornire alla stazione appaltante copia completa (sia in formato cartaceo che in formato digitale per la pubblicazione sul sito istituzionale delle scuole) del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, comprensiva della fase di approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

#### **Articolo 25 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI GENERI ALIMENTARI**

L'Amministrazione comunale, in conformità a quanto disposto dalla L.R. 02.08.1997 n. 28, dalla L.R. 4.11.2002 n. 29 e dal D.M. 10 marzo 2020, intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute dei bambini utenti del servizio, nonché alla tutela ambientale.

Nel corso degli anni l'Amministrazione ha provveduto ad introdurre, per la produzione di menù scolastici, generi alimentari di largo consumo provenienti da coltivazioni biologiche e a produzione integrata, oltre a prodotti tipici tradizionali. Pertanto, in sintonia con gli indirizzi della normativa citata, intende sia continuare ad utilizzare i prodotti già impiegati, sia ampliare la gamma di detti prodotti, anche nell'ottica di un futuro accreditamento quale mensa biologica secondo i dettami del D.M. Politiche agricole alimentari e forestali n. 14771 del 18-12-2017 "Criteri e requisiti minimi delle mense scolastiche biologiche".

##### **25.1. Caratteristiche richieste per i prodotti alimentari e la preparazione dei piatti**

Le **derrate alimentari** impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

L'appaltatore s'impegna a fornire prodotti alimentari rispondenti alle prescrizioni qualitative indicate specificatamente nell'Allegato B.

I seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le sottoelencate qualità:

1. **Prodotti biologici**

- a) **Derivati dei cereali:** pane fresco e grattugiato, cracker, pasta, semolino, farina, farina di mais, grissini
  - b) **Carne e pesce:** carne bovina, carne suina, prosciutto cotto, branzino/orata/trota/salmone sotto forma di filetti senza spine o di prodotti lavorati, polpe di pesce per sughi
  - c) **Latte e derivati:** latte fresco, latte UHT, latte in polvere, ricotta, burro, caciotta, casatella, Emmentaler, Asiago, mozzarelle, robiola, stracchino, yogurt, dessert alla vaniglia
  - d) **Uova:** uova fresche, uova pastorizzate
  - e) **Frutta:** albicocche, arance, banane, clementine, cocomeri, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, miakawa, pere, pesche, prugne/susine, uva
  - f) **Verdure/ortaggi:** aglio, basilico, rosmarino, prezzemolo, salvia, carote, cavoli, cipolle, finocchi, insalata, pomodori, radicchio, legumi secchi, patate, zucca, spinaci/biete/erbette, zucchine, verdure surgelate.
  - g) **Legumi e cereali:** legumi secchi, fagioli borlotti in scatola, ceci in scatola, orzo perlato, riso, farro, legumi surgelati, creme di cereali.
  - h) **Prodotti per sughi e condimenti:** polpa di pomodoro, passata di pomodoro, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, origano secco
  - i) **Prodotti per colazioni/spuntini/merende:** confettura/composta di frutta, corn-flakes, biscotti, biscotti prima infanzia, fette biscottate, camomilla, orzo solubile, miele, succhi di frutta, prodotti dolciari da forno, dessert
  - j) **omogeneizzati**
2. **Prodotti a produzione integrata:** tutta la restante frutta e verdura non indicata al precedente punto 1 ed al successivo punto 4;
3. **Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP):** prosciutto crudo di Parma e Parmigiano Reggiano;
4. **Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:** banane;
5. **L'olio deve essere esclusivamente del tipo extravergine d'oliva**
6. **Il sale deve essere obbligatoriamente iodato**
7. **Pane di produzione locale (ferrarese o zone limitrofe) nei seguenti formati:** a) coppiette ferraresi nei nidi d'infanzia; b) coppietta ferrarese filoncino, panino, rosetta a rotazione nelle altre scuole
8. **Tutte le derrate alimentari, ad eccezione di prodotti ortofrutticoli biologici, sono richieste di provenienza nazionale o CEE.**
9. **Il pesce surgelato non biologico** (filetti di platessa, sogliola, nasello, merluzzo, ecc.) è richiesto da pesca sostenibile, rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti
10. Sono utilizzati **prodotti stagionali**, nel rispetto del calendario della stagionalità, secondo apposite linee guida pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

**È ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Federbio (Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica) attraverso lo Sportello mense biologiche della Regione Emilia Romagna.**

La ditta aggiudicataria dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti ai punti precedenti nonché le schede tecniche dei prodotti offerti.

Caratteristiche ancora migliori e non richieste dal Capitolato saranno oggetto di assegnazione di un punteggio specifico ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, come specificato nel Disciplinare di gara.

**PANE:** Il Pane deve essere rigorosamente di produzione locale ferrarese (o zone limitrofe) nei seguenti formati: coppiette ferraresi nei nidi d'infanzia; coppietta ferrarese filoncino, panino, rosetta a rotazione nelle altre scuole

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di materiale biodegradabile microforato (no plastica) adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica. Per la scuola primaria il pane sarà confezionato singolarmente in sacchetti microforati di materiale biodegradabile compostabile.

**ACQUA.** È prevista compresa nel prezzo complessivo dell'appalto, la fornitura di acqua oligominerale naturale per i bambini del nido d'infanzia fino ai 12 mesi di età (deve essere specificato in etichetta che l'acqua è adatta all'alimentazione del lattante); per i bambini dai 12 mesi deve essere utilizzata **acqua di rete da acquedotto comunale.**

Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale (es. intervento di clorazione, ecc.), l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 150/200 cl per il periodo di tempo necessario senza ulteriori oneri per la stazione appaltante.

**DIVIETI E LIMITAZIONI:** è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM. Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, **l'origine non transgenica degli alimenti**. (così come previsto dalla normativa vigente).

È vietato l'utilizzo di **cibi precotti/prefritti**, di glutammato di sodio e di dado da brodo (gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008).

L'utilizzo delle **uova** fresche in guscio è consentito esclusivamente per la preparazione delle torte secche da forno; qualsiasi altra preparazione a base di uova prevede l'utilizzo di uova pastorizzate.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento. Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Per le preparazioni culinarie industriali o commerciali, dolci o salate, si richiede che prevedano in prima istanza l'utilizzo di **olio di oliva**, in subordine, nel caso non ne esistano con olio di oliva, di oli monoseme. In ogni caso è escluso l'utilizzo di oli o grassi tropicali (olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe, di karité, ecc.). La suddetta richiesta è giustificata dai lavori sperimentali e dalle pubblicazioni scientifiche che dimostrano come questi grassi, ricchi di acidi grassi saturi e in particolare di acido laurico (C12:0), acido miristico (C14:0) e acido palmitico (C16:0), siano dannosi per la salute, poiché favoriscono il processo aterosclerotico, le malattie cardiovascolari, ecc.; è pertanto necessario non proporre ai bambini alimenti che contengono questi oli o grassi.

Per i bambini e gli adulti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia che prevede l'erogazione di una dieta speciale, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di tutte le diverse tipologie di prodotti necessari alla preparazione dei pasti, compresi i prodotti "dietetici" (es. prodotti senza glutine, senza lattosio, iposodici, ecc.), senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione. Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs. 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia o prodotti a base di soia, tofu, etc.) per soggetti allergici/intolleranti o soggetti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di particolari alimenti per motivazioni etico/religiose (vedi oltre art. 26 paragrafo diete speciali). Si precisa che tutti i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dall'Amministrazione in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate l'Amministrazione chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

Per tutta la durata dell'appalto nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, la Ditta deve inviarne comunicazione scritta al referente dell'Amministrazione prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le nuove schede tecniche di prodotto. Saranno a carico della ditta aggiudicataria i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile del Comune o di un suo delegato, verranno sottoposti i nuovi prodotti.

## 25.2. Requisiti degli imballaggi

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

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

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

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Afferzioni Ambientali Autodichiarate"(ad

esempio il simbolo del ciclo di “Mobius”) o alla UNI EN ISO 14024 “Etichettatura ambientale di tipo I” o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio “Plastica Seconda Vita” ed equivalenti).

## Articolo 26 - MENU' E DIETE SPECIALI

L'Aggiudicatario si impegnerà a seguire la programmazione dietetica (menù e grammature) inserita nel Capitolato (Allegato C).

Tale programmazione potrà essere variata dall'aggiudicatario SOLTANTO in condivisione con gli organismi competenti, al fine di favorire il buon andamento della ristorazione scolastica. In caso di pubblicazione di nuovi Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana (LARN) è possibile la proposta di un nuovo menu dietetico di adeguamento.

### 26.1. Menù

I menù devono essere **diversificati** per:

- A) **menù nido (dai 3 ai 12 mesi)**: in base al grado di svezzamento del lattante sarà proposta una Dieta latte a base di latte materno o latte formulato, oppure altre bevande come tisane e camomilla per dissetare il bambino (che dovranno essere a carico della Ditta aggiudicataria) oppure menù del lattante;
- B) **menù nido (a partire dai 12 mesi) e menù scuola d'infanzia**: Sono previsti: colazione o spuntino del mattino per i bambini, pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto, merenda pomeridiana per i bambini. La tipologia di frutta somministrata per la merenda di metà mattina non deve essere la stessa proposta per il pranzo;
- C) **menù primaria**: esso prevede il pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto;
- D) **menù diete etico-religiose** (di cui sempre **menù No carne** e **menù No suino**)
- E) **menù celiachia**
- F) **menù diete speciali per motivi di salute** (personalizzati per bambino)

I menù per i pasti veicolati sono strutturati in maniera specifica seguendo le 4 stagioni, primavera, estate, autunno e inverno, al fine di garantire la varietà necessaria ed evitare la monotonia del pasto. Qualora la rotazione dei menu' non venisse rispettata, la stazione appaltante interverrà richiedendone l'applicazione. La ciclicità del menù per i pasti veicolati viene stabilita dalla tabella sottostante:

<b>TIPOLOGIA MENU' E PERIODO</b>	<b>Menù estivo</b>	<b>Menù autunnale</b>	<b>Menù invernale</b>	<b>Menù primaverile</b>	<b>Menù estivo</b>
Inizio menù	Avvio scuole	Metà ottobre	Inizio dicembre	Inizio marzo	Inizio maggio
Fine menù	Metà ottobre	Fine novembre	Fine febbraio	Fine aprile	Fine giugno e centri estivi

*Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche o cause organizzative, sempre comunque autorizzate o decise dall'Amministrazione.*

Sulla base della suddetta ciclicità, si richiede all'Appaltatore l'invio dei menù e il relativo calendario prima dell'inizio dell'anno educativo/scolastico al fine di darne opportuna comunicazione alle scuole e alle famiglie (anche mediante pubblicazione sul sito internet). È altresì richiesto all'Appaltatore l'invio obbligatorio dei menu personalizzati degli alunni con diete speciali (le modalità di invio cartaceo o digitale saranno concordate all'inizio dell'anno scolastico, anche in base al numero degli utenti effettivi).

Non è consentita l'utilizzo del cosiddetto “menù a scalare”.

Il modello dei menù stagionali dovrà specificare l'utilizzo di alimenti congelati/surgelati e l'elenco degli allergeni (Reg. CE 1169/2011). Le caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate (biologiche, DOP, IGP, ecc.) e l'elenco degli ingredienti dei singoli piatti sono informazioni che la Ditta dovrà fornire allegate al menù e che dovranno essere messe ugualmente a disposizione dell'utenza.

Relativamente al menù del nido potranno essere richieste variazioni in relazione anche all'età dei bambini (infatti determinati piatti sono meno adatti per bambini di un anno e più indicati per quelli di tre anni, così come per i più piccoli sono preferibili e preferiti maggiormente i brodi, mentre per i più grandicelli la pasta asciutta).

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, riportati nell'Allegato C si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Le grammature dei pasti dei utenti delle scuole d'infanzia e primarie valgono anche per i pasti da somministrare ai bambini che frequenteranno eventuali Servizi estivi comunali.

## 26.2. Tabella pesi a cotto

L'aggiudicatario deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola. Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite all'Amm.ne comunale ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo sporzionamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

Per tale motivo è necessario dotare ogni scuola di una apposita **bilancia** come previsto all'art.22.1 punto 7).

E' inoltre necessario:

- ✓ effettuare le singole preparazioni seguendo un **ricettario formalizzato** ed approvato dai tecnici dell'Amministrazione comunale, nonché dall'U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.USL. competente. La Ditta appaltatrice dovrà approntare il ricettario sulla base dei menù e delle grammature previsti dal capitolato specificando per ogni singola preparazione: ingredienti, quantità (desunte dalle grammature), modalità di lavorazione, modalità di cottura, elenco degli allergeni utilizzati come ingredienti di cui all'allegato II del Reg.CE 1169/2011. Il ricettario va presentato all'Appaltante e all'U.O. IAN dell'A.USL di Ferrara prima dell'inizio del servizio per l'approvazione. Sarà cura della Ditta provvedere all'esposizione presso i singoli plessi scolastici dell'elenco degli ingredienti ed allergeni dei piatti previsti dai menù
- ✓ fornire le **schede bromatologiche** degli alimenti che compongono i menù;

## 26.3. Cestini freddi

In occasione di visite di istruzione o in situazioni di eccezionalità la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione cestini da viaggio o cestini freddi al posto del pasto caldo normalmente previsto. I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione dell'Amm.ne, al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

I cestini freddi e/o pranzo al sacco, in luogo del pasto normale, sarà costituito da:

- n. 2 panini da 50g cadauno (n.2 panini da 40g cadauno per i bambini della scuola d'infanzia) farciti, uno al formaggio e uno al prosciutto crudo di Parma,
- 1 frutto
- ½ litro di acqua oligominerale (solo per le gite)
- tovagliolo di carta
- una merenda dolce confezionata e un succo di frutta se l'uscita è di una intera giornata.

## 26.4. Diete speciali

Per gli utenti (bambini o adulti aventi diritto al pasto) che risultano affetti da patologie attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte etiche/religiose, la Ditta aggiudicataria deve predisporre predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto.

Si definiscono pertanto **diete speciali**, in deroga al menù standard:

- **Diete speciali per comprovati motivi sanitari** (celiachia, allergie, intolleranze, patologie croniche, autismo, ecc.);
- **Dieta in bianco** per l'intero anno scolastico (per gradibilità) o temporanea (in caso di lievi disturbi gastrointestinali)
- **Diete transitorie** (per il nido d'infanzia):
- **Diete per motivi etico-religiosi.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

L'appaltatore è tenuto alla fornitura di tutti i prodotti dietetici necessari per la preparazione dei pasti per gli utenti e alla predisposizione di diete speciali senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.



Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri (per le diete no lattosio devono essere forniti alimenti specifici lactose free) e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte

Il pasto destinato al soggetto con dieta certificata deve essere sempre preparato in monoporzione (primo, secondo, contorno, frutta, dessert se previsto) anche quando una o più portate sono le stesse del menù del giorno.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in vaschette monoporzionamento termo sigillate, una per ogni singola pietanza; ogni singolo contenitore deve essere contrassegnato dal nome e cognome del bambino in modo da essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici di cui agli artt. 3 e 4.

Per la tipologia del materiale monouso da impiegare per il confezionamento delle diete speciali si veda all'articolo 22.2.

Il personale addetto allo sporzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e dello schema riassuntivo del particolare regime dietetico seguito da ciascuno di essi (i relativi certificati medici restano agli atti dell'Ufficio Scuola e della Ditta appaltatrice nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy e protezione dei dati particolari).

**a) DIETA SPECIALE PER MOTIVI DI SALUTE** (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, problematiche psico-relazionali, ecc.), **DOCUMENTATI DA CERTIFICAZIONI MEDICHE** con validità annuale ad eccezione delle patologie permanenti (es. celiachia, fenilchetonuria, favismo, diabete, malattie metaboliche) per le quali è sufficiente presentare il certificato medico all'atto dell'iscrizione al servizio mensa.

I menu con relativi ricettari per diete per motivi di salute elaborati dal Personale Dietista dell'Appaltatore dovranno essere trasmessi all'Amministrazione, che si riserva il diritto di richiedere eventuali modifiche o integrazioni. Tale menù dovrà essere attivato entro 48 ore dal ricevimento della richiesta inoltrata dal Comune. Un pasto compatibile con le prescrizioni del certificato medico dovrà comunque essere immediatamente erogato su presentazione del certificato stesso, anche con possibili temporanei cambi di menù nel caso in cui per la preparazione della dieta siano necessari alimenti particolari (es. senza glutine, senza lattosio, ecc.) non ancora a disposizione della Ditta.

La dieta personalizzata deve comprendere, se consentiti, Parmigiano Reggiano monodose nonché condimenti in monoporzionamento. Il pasto destinato al soggetto con dieta certificata deve essere sempre preparato in monoporzionamento (primo, secondo, contorno, frutta, dessert se previsto) anche quando una o più portate sono le stesse del menù del giorno. Ogni singola monoporzionamento deve essere etichettata con nome e cognome del destinatario.

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

- gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;
- prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
- il confezionamento avverrà in contenitori monoporzionamento di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza in modo da essere perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici di cui all'art.21 punto 4.
- il personale addetto allo sporzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini e degli adulti che devono seguire un particolare regime dietetico e dei relativi certificati medici o quantomeno di uno schema riassuntivo del particolare regime dietetico, con modalità rispettose della normativa sulla privacy. Sarà cura del personale addetto alla somministrazione dei pasti aprire le monoporzioni e servire le pietanze destinate alle diete nei piatti di portata, con accorgimenti atti ad evitare le possibili contaminazioni crociate che dovranno essere specificate nel piano HACCP della ditta.

Non è consentito ridurre la scelta dei prodotti alternativi per diete speciali a causa di possibili "tracce" contaminanti: la ditta deve individuare sul mercato la tipologia di prodotto più simile a quello presente nel menù comune così da non penalizzare l'utente con dieta speciale.

- b) DIETA IN BIANCO:** La dieta in bianco a validità annuale (per motivi di gradibilità) è scelta in fase di iscrizione al servizio e dura per l'intero anno scolastico; la dieta in bianco in caso di transitori disturbi gastrointestinali (con durata massima di 5 giorni consecutivi) può essere somministrata SOLO SU PRESENTAZIONE DI CERTIFICAZIONE MEDICA.

Le diete in bianco potranno essere contenute in contenitori multi-porzione. Nel caso in cui la Dieta in bianco fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 5 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, sarà trattata come Dieta speciale per motivi di salute.

Il pasto in bianco è costituito da:

- pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano
- patata/carota lessata
- a rotazione una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri oppure prosciutto crudo/cotto, Parmigiano Reggiano
- frutta/merenda a base di frutta (solo mela/banana); in caso di indisposizione da disturbi intestinali transitori con diarrea, si consiglia comunque di escludere frutta e verdura.

- c) DIETE TRANSITORIE (per il nido d'infanzia):** percorsi alimentari transitori, documentati da certificazioni mediche, per bambini che necessitano di abituarsi gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato;
- d) DIETA MODIFICATA PER MOTIVI ETICO-RELIGIOSI:** è richiesta dagli utenti attraverso autocertificazione con validità annuale. Per particolari esigenze alimentari dettate da scelte etico/religiose sarà predisposto un menù differenziato. Tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte nonché un adeguato apporto nutrizionale, anche prevedendo alimenti specifici. quali ad esempio latte di riso o di soia o prodotti a base di soia, etc.). Le diete di tipo etico religioso potranno anche essere confezionate in contenitori multi-porzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza.

## 26.5. Menù particolari

L'Appaltatore è tenuto, su richiesta dell'Amministrazione e senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione, a realizzare menu speciali collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo. A titolo meramente esemplificativo tali menu potranno riguardare:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menu a tema: menu regionali, menu con ricette e prodotti tipici del territorio ferrarese, menu d'integrazione culturale, ecc.

Per tali menu, che **potranno essere richiesti per non più di 1 (una) volta per ciascun mese**, l'Amministrazione si riserva di far conoscere all'Appaltatore con debito anticipo i tempi e le modalità di esecuzione.

Per il nido d'infanzia e le scuole d'infanzia, in occasione di feste od eventi particolari con la possibile partecipazione delle famiglie (es. Natale, Carnevale, fine anno) si prevede la preparazione di porzioni di pizza, torta/biscotti, succhi di frutta, macedonia o frutta di stagione seguendo le grammature necessarie alla preparazione di un numero di pasti o merende pari al numero dei bambini iscritti nel plesso.

Ogni altra fornitura, che non sia prevista dal contratto, sarà oggetto di specifico accordo.

## 26.6. Variazione del menù

I menù non sono modificabili. Tuttavia sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- a) interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione della preparazione gastronomica prevista;
- b) interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) occasionali problemi di approvvigionamento o materie prime che, al momento dell'utilizzo, si rivelassero non idonee al consumo;
- e) allerta alimentare;

**Tali variazioni dovranno essere richieste per iscritto dall'Appaltatore, esclusivamente via PEC, all'Amministrazione per la previa autorizzazione formale.**

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale e qualitativo dei menu ordinari.

**L'Amministrazione si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, esigendo modifiche alle ricette oppure l'introduzione di nuove preparazioni gastronomiche,** purché equivalenti sotto il profilo dietetico. Potrà inoltre essere richiesta l'introduzione di un bis di formaggi al posto del formaggio previsto come secondo piatto, con adeguamento delle grammature.

In caso di periodo di chiusura delle scuole, per oltre 4 giorni, compreso il primo giorno di avvio dell'anno scolastico, l'Amministrazione può disporre una variazione del menu per il giorno di riavvio del servizio di ristorazione, al fine di garantire una corretta e sicura alimentazione.

## **Articolo 27 GESTIONE EMERGENZE**

### **27.1. Fornitura pasti d'emergenza**

Qualora si verificassero situazioni tali da impedire l'utilizzo del/i centro/i pasti di riferimento (guasti, interventi di manutenzione, ecc.), l'Appaltatore dovrà comunque assicurare la fornitura di pasti di emergenza. I pasti forniti dovranno rispettare i requisiti dettati dal presente Capitolato, fermo restando la possibilità di richiedere variazioni temporanee del menù, come previsto al precedente articolo 26.

### **27.2. Variazioni al servizio per eventuale ripresentarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19**

Nell'eventualità che l'emergenza sanitaria da Covid-19 dovesse ripresentarsi in corso d'Appalto, la D.A. dovrà prevedere la riorganizzazione delle modalità di servizio secondo quanto imposto dalla normativa specifica.

L'Appaltatore dovrà in particolare prevedere quanto di seguito elencato:

- fornitura degli strumenti di sicurezza (DPI) a tutto il personale, ivi comprese le visiere di protezione per il personale che effettua servizio al tavolo o che effettua il servizio in scuole sprovviste di plexiglass di protezione tra personale ed utente;
- accurata pulizia e sanificazione tra un turno e l'altro dei locali mensa o adibiti a mensa, ovvero: pulizia preliminare dei tavoli, degli sgabelli e delle zone disbrigo vassoi con acqua e prodotto a base di ipoclorito di sodio, successiva sanificazione di tavoli, sgabelli e zone disbrigo vassoi con sanificante ad azione rapida, grossolana spazzatura dei pavimenti, pulizia e sanificazione della linea di scorrimento dei vassoi;
- allestimento dei vassoi da parte delle addette alla distribuzione (vassoio, posizionamento tovaglietta, tovagliolo, posate, ed eventuale frutta o dessert);
- aggiunta di eventuale condimento (olio, aceto e sale) al singolo utente che ne faccia richiesta direttamente al self-service;
- formazione specifica del personale in merito ai comportamenti da adottare e relativamente alle procedure di pulizia e sanificazione;
- ricorso occasionale, qualora necessario, all'utilizzo di pasti in monoporzione sigillati singolarmente per le classi sottoposte "a vigilanza", ovvero tenute ad adottare misure di automonitoraggio ed isolamento dal resto dei compagni;
- riorganizzazione del piano di produzione, dei trasporti e della consegna pasti al fine di garantire il rispetto dei nuovi orari indicati comunicati dal Dirigente scolastico;
- eventuali modifiche al menu concordate con l'Ufficio scuola;
- eventuali ulteriori estensioni di quanto sopra riportato per sopraggiunte necessità.

L'Appaltatore dovrà garantire la riorganizzazione del servizio secondo le modalità stabilite nel presente articolo. Al costo aggiuntivo mensile sarà applicata la medesima percentuale di ribasso offerta in sede di gara, riproporzionata e ridefinita sulla base dei giorni di servizio effettivo erogato in regime di emergenza sanitaria e tenendo conto delle scuole a cui sarà effettivamente erogato il servizio aggiuntivo.

## **Articolo 28 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**

### **28.1. Caratteristiche del centro pasti**

In aggiunta a quanto specificato all'art. 21.4 lett. b) del presente Capitolato, il centro di produzione pasti utilizzato dall'Aggiudicatario deve inoltre rispettare i requisiti previsti dal reg. CE 852/2004 e dal Regolamento di Igiene del

Comune di Copparo, anche per quanto riguarda la capacità produttiva del centro (numero di pasti prodotti in relazione alla metratura a disposizione).

L'Aggiudicatario deve presentare apposita dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante di non superamento della capacità produttiva del centro, anche nelle giornate di massima produzione.

L'Aggiudicatario dovrà presentare, relativamente al centro di produzione pasti utilizzato, la documentazione autorizzativa completa e le relative planimetrie con descrizione funzionale degli spazi e delle aree produttive, comprese quelle riservate alla preparazione diete speciali, che dovranno essere nettamente separate dalle altre zone.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto fornire la seguente documentazione relativa ai Centri di cottura offerti in sede di gara (principale e d'emergenza):

- Contratto di acquisto o fitto o altro titolo di possesso o disponibilità;
- Layout del Centro di cottura con descrizione funzionale degli spazi e delle aree produttive;
- Autorizzazione sanitaria del Centro di cottura o relativa SCIA;
- Certificato di agibilità.

## **28.2. Utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico**

Il fornitore deve utilizzare, anche in caso di sostituzione di apparecchiature già in uso, elettrodomestici e apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

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

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta deve ricadere su apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica.

## **28.3. Modalità operative richieste**

**CRITERI DI SEPARAZIONE DELLE DERRATE.** Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli da parte dell'Amministrazione comunale, nonché ai fini dell'accreditamento quale mensa biologica secondo il D.M. 14771/2017.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) oppure nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili; i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici devono essere chiaramente contraddistinti sui menù messi a disposizione dell'utenza nelle scuole e/o su sito internet dell'Amministrazione; gli stessi menù dovranno riportare un elenco delle caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate (biologico, MSC, DOP/IGP, ecc.).

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento. Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici, come già specificato all'art. 25 del Capitolato.

**INDICAZIONE MANIPOLAZIONE, COTTURA.** Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

In particolare si precisa quanto segue:

1. per tutte le preparazioni gastronomiche è consentito l'utilizzo delle sole uova pastorizzate; unica eccezione è rappresentata dalle torte secche da forno, per le quali possono essere utilizzate le uova fresche in guscio;
2. per aromatizzare i cibi dovranno essere usate solo erbe aromatiche secondo le quantità e le buone norme di preparazione e tradizione gastronomica; non possono essere utilizzati conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti

3. tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici, che limitino l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:
- ✓ **lessatura:** comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. con la pentola a pressione);
  - ✓ **cottura a vapore:** consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
  - ✓ **cottura al forno:** consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti, dorati, ecc.) pur con un ridotto utilizzo di grassi;
  - ✓ **cottura brasata o stufata:** consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali
- I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento. Le tipologie di cottura devono essere semplici e leggere. Non possono essere effettuate frittture.
4. devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine per le preparazioni e sempre posate monouso per gli assaggi;
5. la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o, al massimo, il giorno precedente il consumo a patto che queste siano conservate adeguatamente coperte in frigorifero; la carne tritata, qualora preparata in centro pasti, deve essere macinata nella stessa giornata;
6. i condimenti devono essere aggiunti preferibilmente a crudo;
7. l'offerta di frutta fresca deve tenere conto della stagionalità ed assicurare una adeguata variabilità; in particolare per la scuola dell'infanzia la tipologia di frutta servita a pranzo deve essere diversa da quella della merenda;
8. il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo; occorre assicurarsi che tra le operazioni di lavaggio e il consumo la frutta venga conservata in contenitori idonei traspiranti;
9. il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Può essere utilizzato anche formaggio grattugiato in buste;
10. come addensanti è consentito l'uso solo di farina e fecola di patate/amido di mais;
11. deve essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
12. non devono essere utilizzati "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per la preparazione di vivande;
13. le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la consegna;
14. le minestre, che non richiedono particolari manipolazioni, devono essere prodotte in modo espresso e in ogni caso devono essere escluse operazioni di precottura;
15. è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo contenente glutammato monopedico;
16. per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovranno utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva e sale iodato. Le aggiunte di sale devono essere fatte con moderazione;
17. le pietanze destinate agli utenti del nido possono essere richieste, a seconda delle fasce d'età, in forma frullata, omogeneizzata, tritata o tagliata a piccoli pezzi;
18. in merito alla gestione di pasti trasportati: primi piatti - la qualità della pasta deve consentire il mantenimento di un buon grado di cottura per tutto il periodo che intercorre dal momento della preparazione a quello del consumo; trasportare sempre in contenitori separati la pasta ed i condimenti, da aggiungere presso i terminali di distribuzione; anche pasta/riso e brodi andranno tenuti separati fino al momento della somministrazione.

L'Amministrazione comunale, direttamente o tramite propri incaricati si riserva sin da ora la facoltà di verificare direttamente presso i/il centri/o di cottura interessati/o al servizio, il rispetto di dette procedure, **tramite visita diretta, senza alcun preavviso presso le strutture stesse.**

#### **28.4. Cucina Nido d'infanzia comunale Gramsci – Sezione Lattanti (Vd. Allegato D)**

Per la produzione dei pasti a favore degli utenti della sezione lattanti del nido Gramsci (15 utenti), l'Amministrazione comunale mette a disposizione idonei locali ubicati all'interno del Nido comunale in Via Gramsci 23 – Copparo. All'interno di questo locale la Ditta dovrà attrezzare lo spazio riservato alla preparazione dei menù dei lattanti dal 3° al 12° mese di cui all'Allegato C, con attrezzature idonee oltre a quelle esistenti come da planimetria allegata

La cucina deve essere equipaggiata come segue:

- **fornello** elettrico con piano di cottura elettrico a 4 elementi dim. 60x90x80 cm. oppure 60x60x80
- **cappa** di aspirazione adeguata al volume della cucina da collegare a torrino di ventilazione esistente
- **n. 1 tavolo di preparazione "cotto"** dim. min. 120x80x80 cm. circa – max 160x80x80 cm. circa con superficie lavabile

o acciaio inox con ripiani con ante

- **n. 1 tavolo di preparazione "crudo"** dim. min. 120x80x80 cm. circa – max 160x80x80 cm. circa con superficie lavabile o acciaio inox
- **n.1 elettrodomestico frigo-congelatore** a due porte con capacità totale lorda di min. 230 litri (capacità utile del frigo 180 litri circa e congelatore a 4 stelle con capacità di 50 litri circa - altezza min. 140 cm. circa)
- **n. 1 lavastoviglie** (vedi precedente art. 23)
- **armadio dotato di serratura** per la conservazione di attrezzature, prodotti e materiale di pulizia;
- **armadio-dispensa** per il contenimento del materiale di refezione (derrate alimentari e condimenti, attrezzature, ecc.);
- **apposito armadietto a doppio scomparto** per gli abiti civili e da lavoro del personale di cucina;
- **frullatore, pentolame ed altri utensili** necessari alla preparazione dei suddetti pasti
- **gocciolatoio a sospensione in acciaio inox, distributore di sapone liquido, distributore di tovagliette a perdere**

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria si impegna a recuperare la propria attrezzatura entro 15 giorni dall'ultimo giorno di servizio, concordando il ritiro nei vari plessi con l'Amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria metterà a disposizione per la preparazione dei pasti menù lattanti idoneo personale con qualifica di **cuoco**.

Per la preparazione dei pasti dei lattanti (anche in caso di diete celiachia) valgono le medesime indicazioni e prescrizioni delineate nel presente Capitolato.

Il personale addetto ai pasti dei lattanti è altresì incaricato alla preparazione degli spuntini e delle merende, alla rilevazione delle presenze, ai controlli di idoneità dei pasti consegnati, alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature (per la quale si rimanda al precedente art. 2 punto 1). L'addetta dovrà garantire una presenza minima dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

#### Articolo 29 - DOCUMENTAZIONE DA TENERE PRESSO I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Presso ciascun terminale di distribuzione pasti l'Appaltatore dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti, che dovranno essere messi a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta, nonché degli organi ufficiali di controllo:

- Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI);
- Attestati di formazione per personale alimentarista (Legge Regionale 11/2003, Determinazione della Regione Emilia-Romagna n°16963 del 29/12/2011);
- Attestati di formazione per personale addetto alla preparazione/somministrazione di pasti senza glutine (Determinazione della Regione Emilia-Romagna n°16963 del 29/12/2011)
- Manuale di Autocontrollo Igienico secondo i principi HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004, con le relative registrazioni, relativo alla fase di somministrazione dei pasti.
- Notifica sanitaria del terminale di distribuzione pasti
- Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia
- Menù e elenco ingredienti e allergeni

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà fornire all'Amministrazione copia completa (cartacea e digitale) del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004 (comprensivo della fase di produzione dei pasti), nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

#### Articolo 30 – PULIZIA E IGIENE DI LOCALI E ATTREZZATURE

##### 30.1. Prodotti da utilizzare sia presso il centro di produzione pasti che presso i terminali di distribuzione pasti nelle scuole

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti eco-compatibili per le operazioni di pulizia e sanificazione, sia per quanto riguarda il centro di produzione pasti che per i terminali di distribuzione presso le scuole; dovrà pertanto fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Eventuali variazioni dei prodotti utilizzati nel corso dell'appalto dovranno essere comunicate all'Amministrazione con l'invio delle nuove schede tecniche. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Eco-label. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Eco-label dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto del Reg. CE 648/20004 e D.P.R. 21/2009 e nel caso di prodotti disinfettanti al DPR n. 392/98. Per i prodotti

non in possesso dell'etichetta Eu Eco-label 2009/568 Ce che sono presunti conformi potrà essere presentato qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Si richiede comunque l'utilizzo di un prodotto specifico disinfettante registrato come presidio medico chirurgico da parte del Ministero della Salute.

I prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs.25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

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

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

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### 30.2. Operazioni di pulizia a carico della Ditta appaltatrice presso i terminali di distribuzione

Competono al personale della Ditta appaltatrice, presso i terminali di distribuzione pasti nelle scuole, le seguenti operazioni:

- a) sanificazione dei **tavoli e piani di appoggio** (carrelli, linea del self-service, tavoli mensa) prima e dopo il servizio di refezione;
- b) pulizia delle **sedie** dopo il servizio di refezione; eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli a fine servizio;
- c) pulizia e sanificazione delle **pareti** piastrellate, del **lavello** e degli **arredi** prima e dopo la ristorazione, sia del locale cosiddetto cucinetta (dove presente) sia delle sale mensa;
- d) pulizia, spazzamento, sanificazione e lavaggio dei **pavimenti** di sale mensa e di cucinette
- e) pulizia e sanificazione di tutte le **attrezzature** ed arredi necessari al servizio (scaldavivande, carrelli, armadietti, stoviglie, caraffe, vasche in acciaio e posateria non a perdere utilizzata per la distribuzione, ecc.);
- f) i **servizi igienici/antibagni/spogliatoi** utilizzati dal personale della Ditta appaltatrice presso i terminali di distribuzione nelle scuole, quando ad uso esclusivo, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Appaltatore.
- g) gli indumenti degli addetti dovranno essere riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito) che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale;
- h) nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati distributore di sapone liquido, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta.

#### L'Appaltatore provvederà a colmare ogni eventuale carenza di arredo o materiali.

Gli interventi di pulizia devono essere conformi a quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo predisposto dall'appaltatore che dovrà essere specifico per il servizio effettivamente svolto e comprendere tutte le attrezzature effettivamente presenti nei terminali di distribuzione pasti (es.: scaldavivande, ecc.).

**I detersivi, i sanificanti, i disinfettanti e il materiale d'uso** che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dal presente articolo e corrispondenti a quelli forniti dall'Appaltatore prima dell'inizio del servizio. Qualsiasi variazione degli stessi va prontamente comunicata.

### 30.3. Verifica degli interventi di pulizia da parte dell'Amministrazione

La verifica da parte dell'appaltante della corretta manutenzione igienica di locali, arredi, stoviglie ed attrezzature, sia presso il centro pasti che nei terminali di distribuzione, potrà essere di tipo:

#### **A) VERIFICA VISIVA:**

- assenza, su superfici già sanificate, di residui visibili o aloni;
- assenza di odori sgradevoli o sensazione di unto al tatto;
- assenza di polvere su arredi e interno mobili; un fazzoletto in carta passato sulle superfici rimane bianco;
- assenza di materiale in disuso o non inerente con il servizio,
- assenza di ragnatele/infestanti o loro tracce, ecc.
- assenza di muffa e incrostazioni

**B) VERIFICA LABORATORISTICA:** tramite tamponi di superficie su superfici sanificate che possono venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti (es. piani di lavoro, taglieri, stoviglie, superfici dei frigoriferi, attrezzature di cucina, ecc.). I limiti di riferimento sono quelli indicati in Allegato E.

Il riscontro di non conformità ispettive o laboratoristiche determina l'applicazione della relativa penale (come previsto nel successivo art. 46).

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di preparazione detersivi, scope e/o strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Deve essere posta particolare attenzione ad evitare qualsiasi tipo di contaminazione diretta o indiretta delle sostanze alimentari attraverso i prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia.

Tutte le operazioni di asciugatura (di superfici, utensili, mani degli operatori) devono essere effettuate con **materiale usa e getta**: non è consentito l'utilizzo di strofinacci/asciugamani in stoffa.

I materiali non a perdere utilizzati per le operazioni di pulizia (spugne, stracci/mop per pavimenti, ecc.) devono essere specifici e di diverso colore per ogni ambiente (cucina, servizi igienici, ecc.) e devono essere sottoposti ad idonea procedura di disinfezione dopo ogni utilizzo.

#### 30.4. Monitoraggio infestanti presso i terminali di distribuzione pasti

L'Appaltatore deve assicurare:

- un monitoraggio continuo delle possibili infestazioni da roditori e insetti volanti o striscianti presso tutti i locali interessati al servizio nei diversi plessi scolastici, comprese le cucinette, segnalando tempestivamente all'Ufficio Scuola qualsiasi avvistamento di infestanti o loro tracce.
- il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve inoltre avere ricevuto adeguata **formazione riguardo alla corretta procedura di gestione di tale non conformità** (ritrovamento e gestione del materiale eventualmente contaminato presente nelle scuole, operazioni straordinarie di pulizia e disinfezione, ecc.); le istruzioni operative da seguire in caso di presenza di infestanti presso il terminale di distribuzione devono essere presenti presso ogni plesso scolastico. (vedi art. 46 penalità relative a mancata segnalazione o procedura di segnalazione non corretta)

#### Articolo 31 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

È a carico della Ditta appaltatrice qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti della raccolta pubblica urbana (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole, ecc.).

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali in cui si effettua la distribuzione dei pasti. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli spazi appositamente attrezzati.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni, caditoie). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta appaltatrice.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi altro progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica promosso dall'Amministrazione.

Per la scelta del materiale compostabile biodegradabile (tovaglette, stoviglie, piatti, bicchieri, involucro del pane, involucro delle posate) da utilizzare per le diete speciali e/o in casi di emergenza, la ditta appaltatrice deve prendere contatto e seguire le indicazioni dell'attuale gestore comunale Clara spa, come illustrato nel precedente art. 22.2.

Nei plessi scolastici (in particolare alla Scuola Primaria) devono essere organizzati i **PUNTI DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI** prodotti dalla refezione scolastica in modo da agevolare la differenziazione degli stessi da parte dell'utenza (bambini e personale scolastico).

Ogni punto di raccolta dovrà essere dotato di:

- piano di appoggio per vassoio
- piano di appoggio per riporre, piatti, bicchieri e posate
- bidoni e/o supporti per sacchi rifiuti differenziati in base al colore per umido, plastica, carta, indifferenziato, corredati di apposite istruzioni scritte per una corretta differenziazione.



Sarà cura dell'Aggiudicatario predisporre adeguata cartellonistica con le procedure per la corretta differenziazione dei rifiuti in base ai materiali utilizzati e ad allestire le aree di raccolta presso i terminali di distribuzione.

**SCUOLA PRIMARIA:** Sarà compito del personale addetto allo sporzionamento indirizzare e AIUTARE i bambini verso gli appositi bidoni e istruirli in merito alla raccolta differenziata in atto. *(es. alla fine di ogni turno una delle addette si trasferisce al punto raccolta differenziata per istruire e aiutare i bambini a svuotare i piatti: i residui alimentari vanno nel bidone dell'umido compreso il sacchetto del pane, piatti, bicchieri e posate devono essere riposti negli appositi contenitori e i vassoi in una zona individuata all'uopo dalla ditta, ecc.).*

## Articolo 32 – ONERI E CONTROLLI SUL SERVIZIO A CARICO DELLA DITTA

### 32.1. Controlli e report

La Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare una verifica continua presso i terminali di distribuzione sulle corrette modalità di esecuzione del servizio.

A garanzia della qualità della produzione l'aggiudicatario dovrà effettuare, nello svolgimento della propria attività, regolari indagini analitiche con cadenza almeno trimestrale sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti e sui pasti pronti con determinazione dei principali parametri microbiologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto.

Si richiede PER IL CENTRO PASTI il **controllo analitico trimestrale sull'acqua potabile** su tutti i punti di erogazione interna finalizzata alla verifica di conformità dell'acqua rispetto ai requisiti chimico/fisici e microbiologici dettati dal D.lgs. 31/2001.

Si richiede PER I TERMINALI DI DISTRIBUZIONE un **controllo trimestrale dell'acqua potabile** presso ogni terminale (il rubinetto di prelievo dovrà essere quello dei locali cucinetta da dove viene prelevata l'acqua per il riempimento delle caraffe e per la preparazione di bevande calde per colazioni/merende) con la ricerca almeno dei seguenti parametri: conducibilità elettrica a 20°C, cloro attivo totale, cloro attivo libero, nitriti, torbidità, Ammonio, Alluminio, Cromo totale, Ferro, Nichel, Piombo, Rame, conta colonie a 22°C e 37°C, conta batteri coliformi, conta Escherichia Coli, conta Pseudomonas Aeruginosa, conta Clostridium Perfringens.

Sia per il centro pasti che per i terminali di distribuzione presso le scuole dovranno essere effettuati periodicamente **tamponi** di superficie su attrezzature ed utensili e tamponi palmari sulle mani del personale per verifica corretta sanificazione/igiene del personale.

**All'inizio dell'anno scolastico l'Appaltatore deve inviare all'Amministrazione il cronoprogramma dei controlli e i risultati delle verifiche analitiche dovranno essere trasmessi di volta in volta all'Amministrazione unitamente alle azioni correttive intraprese a seguito di non conformità rilevate.**

Il/i laboratorio/i che effettuerà le indagini analitiche dovrà essere inserito negli **elenchi regionali dei laboratori autorizzati ad effettuare analisi in autocontrollo** sugli alimenti ed essere **accreditato da Accredia** per le prove richieste.

Si richiede all'Appaltatore di effettuare, a cadenza almeno annuale, un'**indagine di gradibilità** del servizio erogato presso l'utenza (bambini, adulti); i risultati di tale indagine dovranno essere trasmessi all'Amministrazione.

L'Appaltatore inoltre dovrà presentare **report periodici entro i mesi di novembre, febbraio, giugno** (settembre solo per le scuole dove verrà svolto il servizio estivo) sull'andamento del servizio oggetto del presente Capitolato in cui deve specificare:

- ☐ l'andamento generale del servizio;
- ☐ la descrizione delle eventuali non conformità nello svolgimento del servizio e delle relative azioni correttive;
- ☐ l'effettiva regolarità negli approvvigionamenti specificando le eventuali sostituzioni di prodotti per mancata reperibilità sul mercato;
- ☐ le eventuali situazioni di emergenza e le modalità di gestione delle stesse;
- ☐ l'attuazione delle eventuali sostituzioni di personale, con particolare attenzione a richieste di sostituzioni urgenti;
- ☐ il resoconto delle diete speciali per motivi di salute, delle diete speciali per motivi religiosi e delle diete transitorie;
- ☐ la descrizione e i risultati delle verifiche analitiche effettuate nel periodo di riferimento;
- ☐ la descrizione degli eventi formativi rivolti al personale nel periodo di riferimento;
- ☐ le eventuali problematiche emerse in corso di svolgimento del servizio.

Eventuali altri punti da inserire nei report periodici potranno essere richiesti a discrezione dell'Amministrazione. In occasione della consegna dei suddetti report, si terranno incontri con i rappresentanti dell'Amministrazione finalizzati alla verifica dell'andamento generale del servizio.

### **32.2. Conservazione del campione dei pasti (pasto test)**

Al fine di individuare tempestivamente le possibili cause di eventuali malattie a trasmissione alimentare (intossicazioni e/o infezioni alimentari), la Ditta aggiudicataria è tenuta a prelevare campioni rappresentativi del pasto completo quotidiano, di peso non inferiore a gr. 150 per ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate, riporli in contenitori sterili contrassegnati da un'etichetta recante indicazione del contenuto, del luogo, della data e ora di prelievo, con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per almeno 7 giorni.

Si richiede la conservazione di pasto test anche relativi alle principali diete sanitarie (es: celiachia, no lattosio, ecc.) ed etico/religiose (es. no carne).

**L'Appaltatore è tenuto a consegnare, su richiesta dell'Amministrazione, i succitati campioni in qualsiasi momento.**

## **Articolo 33 - DOCUMENTAZIONE PER RECUPERO CONTRIBUTI**

L'appaltatore è tenuto a fornire ogni mese all'Ufficio scuola copia di tutte le fatture e dei documenti di trasporto (consegnati ai punti di distribuzione) onde permettere all'Amministrazione di espletare le procedure per l'ottenimento di eventuali contributi comunitari e/o nazionali inerenti la refezione scolastica.

Altrettanto è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente Capitolato.

È comunque compito dell'Appaltatore fornire all'appaltante tutto il supporto e la documentazione relativa all'erogazione dei pasti per le finalità sopra menzionate.

### TITOLO III - PARTECIPAZIONE E INFORMAZIONE ALL'UTENZA

#### Articolo 34 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio, sia liberamente che nelle forme di organizzazione riconosciute dall'Amministrazione comunale.

Le Commissioni Mensa (C.M.) sono un organismo di partecipazione e uno strumento di vigilanza del servizio di refezione scolastica: esse verificano la qualità del servizio e sono costituite annualmente per ogni singola scuola da almeno un rappresentante dei genitori e da un docente, nonché da rappresentanti dell'Amministrazione e della Ditta appaltatrice.

È riconosciuto il diritto, ai membri degli organismi di partecipazione, di procedere al controllo del servizio, per:

**a) rilevare la corretta applicazione dei menu:**

- verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verifica della gradibilità dei pasti somministrati, attraverso assaggi diretti;
- verifica del rispetto delle diete speciali;
- verifica del quantitativo di pasti non consumati;

**b) verificare la conservazione delle derrate e le date di scadenza dei prodotti;**

**c) verificare lo stato di pulizia degli ambienti** (valutazione visiva della pulizia dei refettori);

**a) verificare l'assenza di animali infestanti nei refettori** (valutazione visiva).

Le C.M. possono controllare le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti attraverso:

- visite a refettori/centri pasti
- assaggio dei pasti serviti

I componenti delle CM possono svolgere sopralluoghi nei refettori dove sono consumati i pasti e nei centri di cottura/cucine interne dove i pasti vengono preparati. Possono infatti assistere, senza interferire, alla preparazione/distribuzione/consumo dei pasti nonché alle operazioni di pulizia/sanificazione. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il refettorio e le cucine. Possono inoltre assaggiare il pasto del giorno. Tutti i genitori membri delle C.M. hanno titolo per effettuare l'assaggio del pasto fruito dal proprio figlio. Il genitore interessato all'assaggio può accedere autonomamente ai locali di refezione nell'orario del pranzo nel rispetto delle disposizioni previste dai singoli Dirigenti/Coordinatori scolastici.

I membri della C.M. e i genitori/assaggiatori possono degustare campioni del pasto del giorno richiedendoli al personale addetto alla somministrazione dei pasti. Essendo l'assaggio saltuario e non preannunciato, non possono essere previsti pasti in più e pertanto potrà essere distribuito solo un assaggio di ogni pietanza e non pasti completi. Al termine del pranzo ciascun genitore o membri degli organismi di partecipazione dovrà compilare un'apposita **scheda di valutazione** predisposta dall'Amministrazione comunale.

Deve essere possibile, per i membri delle C.M., poter visitare il/ centro/i pasti previo accordo con l'Ufficio Scuola del Comune di Copparo; si precisa che qualora la visita avvenga durante la fase di produzione dei pasti dovrà necessariamente coinvolgere piccoli gruppi di persone (max 3) per volta nel rispetto delle procedure interne alla Ditta di ristorazione per garantire la sicurezza e l'organizzazione della produzione in centro pasti.

#### Articolo 35 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA

La ditta aggiudicataria dovrà produrre **entro il mese di ottobre** di ogni a.s., a proprie cura e spese, in un rapporto di costante collaborazione con l'Amministrazione, i **materiali informativi** da distribuire a tutti gli utenti, e comunque a tutti gli interessati al servizio, relativi a:

1. composizione dei menù stagionali adottati nel corso di ogni anno scolastico;
2. menù per i richiedenti diete speciali
3. elenco degli ingredienti delle singole preparazioni e dichiarazione allergeni (Reg. CE 1169/2011)
4. caratteristiche qualitative delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, anche al fine di indirizzare le famiglie ad una corretta educazione alimentare;

5. gestione del servizio nell'ottica del basso impatto ambientale (es: raccolta differenziata dei rifiuti, materiali utilizzati, risparmio energetico, ecc.);

L'invio all'utenza e/o pubblicazione sul sito istituzionale del suddetto materiale avverrà a carico dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare, in tutto il materiale informativo ed accessorio al servizio, distribuito e/o utilizzato a nome e per conto dell'Amministrazione, il LOGO identificativo dell'Amministrazione comunale, utilizzando preferibilmente prodotti cartari riciclati.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, collaborare con l'Amministrazione (congiuntamente con altri soggetti quali Cadf e Clarambiente) per la realizzazione di tutti gli **strumenti divulgativi ed informativi per l'utenza** che si intenderanno adottare relativamente alle seguenti tematiche:

- Alimentazione, salute e ambiente,
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, azioni per la riduzione rifiuti provenienti dal servizio refezione
- Campagna acqua di rete.

Tutte le attività sopra indicate non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, predisporre **progetti** di informazione ed educazione alimentare da proporre all'Amministrazione, da rivolgere agli utenti del servizio oggetto del presente appalto. In ogni caso l'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di realizzare o meno detti progetti o di chiederne modifiche e/o integrazioni.

Tutte le attività sopra indicate non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione.

#### **Articolo 36 – PROGETTI DI PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI**

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001 e dal Decreto 10/03/2020, è tenuta a predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente, nonché a prevedere azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura al riguardo.

Al fine di ridurre gli sprechi e favorire la sostenibilità ambientale e sociale, la DA si impegna ad applicare idonee misure e iniziative di prevenzione e di gestione delle eccedenze, in accordo con la stazione appaltante, nel rispetto delle norme igieniche vigenti e delle disposizioni del Decreto 10/03/2020 sulla "Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari".

In particolare spetta alla Ditta analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di **questionari all'utenza** (il cui contenuto dovrà essere concordato con l'ufficio Scuola) sui quali rilevare le casistiche dei disservizi.

Tali questionari dovranno essere somministrati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, al personale docente indicato dall'istituto scolastico, nonché agli alunni a partire dai sette anni di età. Sulla base delle rilevazioni la ditta sarà tenuta ad attuare le conseguenti azioni correttive elencate nel decreto sopra richiamato.

La Ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di aver elaborato e reso operativo un **progetto di recupero delle eccedenze alimentari**, specifico per il territorio provinciale e relativo ai pasti preparati ma non distribuiti, in ottemperanza alla Legge 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" (detta anche "Legge del Buon Samaritano") e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014 "Approvazione delle linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale".

## TITOLO IV - DISPOSIZIONI SUL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

### Articolo 37 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

#### 37.1. Disposizioni generali relative al personale

L'Appaltatore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti da contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente.

Gli obblighi derivanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali e comunque nulla è dovuto all'Ente gestore per la mancata prestazione, qualunque ne sia il motivo.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra, questa Amministrazione acquisirà il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi ovvero ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Amministrazione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Non oltre i 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco completo nominativo del personale impiegato nel servizio (cucine e terminali di distribuzione, oltre alle figure professionali richieste ai successivi punti 13-2, 13-3, 13-4, 13-5, 13-6) comprensivo delle seguenti informazioni:

- suddivisione del personale per qualifica
- mansioni di ciascun dipendente
- monte-ore settimanale di ciascun dipendente
- tipo di rapporto contrattuale per ciascun dipendente
- plesso scolastico di riferimento

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..) ed inviato all'Amministrazione entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione.

#### 37.2. Punto di coordinamento

L'appaltatore dovrà indicare l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento all'interno del territorio comunale attivo durante il periodo e l'orario di apertura dei servizi oggetto dell'appalto, con responsabili in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione dei problemi derivanti dal contratto.

L'appaltatore dovrà inoltre indicare un numero telefonico di riferimento per eventuali situazioni di emergenza che si verificassero oltre l'orario di servizio.

I nominativi delle figure professionali impiegate in tal punto di coordinamento e il numero telefonico per le emergenze dovranno essere comunicati via PEC all'Amministrazione prima della partenza del contratto.

#### 37.3. Informazioni ai dipendenti dell'Appaltatore

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio dell'appalto, dandone comunicazione all'appaltante che invierà un proprio incaricato, un incontro diretto a tutti i dipendenti impiegati nel servizio, nel corso del quale deve illustrare i principi che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

#### 37.4. Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative (formazione personale alimentarista ai sensi della Legge Regionale 11/2003, formazione sull'autocontrollo alimentare HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004, Testo Unico per la sicurezza sul lavoro D.lgs. 81/2008 s.m.i, corso di formazione per produzione alimenti senza glutine previsto dalla Determinazione della Regione Emilia Romagna n°16963 del 29/12/2011, ecc.) l'Appaltatore deve assicurare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare e ai compiti specifici del servizio svolto secondo quanto previsto dal presente Capitolato d'appalto.

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale anche presso i terminali di distribuzione dei pasti per quanto riguarda la formazione obbligatoria.

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento a tutto il personale impiegato nel corso dell'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente C.S.A..

Ogni anno dovranno essere predisposti Piani di Formazione e Aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere in copia all'Amministrazione. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Annualmente l'Appaltatore dovrà trasmettere via PEC alla Stazione Appaltante una relazione concernente i corsi effettuati comprensiva dell'elenco del personale e delle presenze.

#### 37.5. Vestiario

L'Appaltatore in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti fornirà, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a tutto il proprio personale le divise complete di lavoro (camice, pettorina, copricapo, calzature) che dovranno essere mantenute in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro.

L'Appaltatore fornirà, altresì, gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche se necessarie, nonché occhiali/mascherine monouso e guanti anti taglio monouso (DPI).

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Appaltatore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- nome dell'Appaltatore;
- foto personale.

L'Appaltatore, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza, deve altresì fornire camici monouso, mascherine, copricapo e copri scarpe usa e getta in occasione dei sopralluoghi presso il centro pasti al personale incaricato dall'Amministrazione e ai rappresentanti delle Commissioni Mensa.

#### 37.6. Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Il personale durante il servizio:

- non deve avere smalti sulle unghie,
- non deve indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orologi, ORECCHINI, ecc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione.
- deve indossare il copricapo in modo da raccogliere completamente la capigliatura
- durante le fasi di sporzionamento deve indossare sempre guanti monouso e mascherine

#### 37.7. Obbligo di partecipazione del personale dell'Appaltatore

È fatto obbligo all'Appaltatore, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio e/o del/i Responsabile/i Operativi del Servizio e/o del personale dietista di partecipare se richiesto alle riunioni convocate dall'Amministrazione e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio (es. Commissioni mensa, incontri tecnici, incontri informativi per le famiglie, ecc.). Nulla può essere richiesto all'Amministrazione per la partecipazione a tali incontri.

## **Articolo 38 – ORGANICO IMPIEGATO**

### **38.1. Direttore Tecnico del Servizio**

L'Appaltatore dovrà nominare, prima dell'avvio del contratto, un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà il referente responsabile dell'intero appalto nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve garantire un rapporto costante con gli Uffici dell'Amministrazione per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'Amministrazione al Direttore Tecnico del Servizio, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico del Servizio, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione via PEC all'Amministrazione.

### **38.2. Responsabile Operativo del Servizio**

L'Appaltatore dovrà indicare il nominativo del/i Responsabile/i Operativi del Servizio, prima dell'avvio del contratto.

Il Responsabile Operativo del Servizio dovrà essere in possesso del diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva.

I Responsabili Operativi del Servizio devono garantire la corretta attuazione del contratto.

In particolare essi devono garantire un rapporto costante con l'Amministrazione per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con l'Amministrazione qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo del Servizio, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione via PEC all'Amministrazione.

### **38.3. Personale Dietista**

L'Appaltatore dovrà indicare il nominativo del Personale Dietista, prima dell'avvio del contratto.

Il Personale Dietista deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il Personale Dietista dovrà garantire, tra l'altro, la predisposizione delle diete speciali di cui all' art. 26, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

In caso di assenza o impedimento del Personale Dietista, l'appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione via PEC all'Amministrazione.

### **38.4. Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti**

**La dotazione organica del personale assegnato ai refettori e alla cucina interna Nido Gramsci affidati in gestione alla Ditta aggiudicataria deve corrispondere alla dotazione stabilita, per ogni struttura, nell'Allegato A.**

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi deve essere composto da personale legato da regolare contratto alla D.A.

L'Amministrazione appaltante potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale addetto, dei requisiti richiesti dalle normative vigenti (es. attestato di formazione per il personale alimentarista L. R. 11/2003, attestato di formazione per personale addetto alla preparazione/somministrazione di pasti senza glutine Determinazione della Regione Emilia Romagna n°16963 del 29/12/2011).

Il personale addetto alla preparazione dei pasti (ad eccezione del personale che riveste un ruolo meramente esecutivo) dovrà possedere titolo di studio professionale di **cuoco** oppure avere maturato una esperienza almeno triennale documentabile nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

I dipendenti dell'Aggiudicatario operanti, compresi quelli operanti all'interno dei locali scolastici, devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'aggiudicatario deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo **cartellino di riconoscimento** immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia dotato, a cura e spese dell'Appaltatore, di un'adeguata e distinguibile **uniforme** di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva (divisa, cuffia, ecc.) e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) abbia a propria disposizione nei locali comunali un **apposito armadietto a doppio scomparto**, fornito dalla ditta, nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro, nel numero di un armadietto per ogni addetto;
- d) consegna immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla ristorazione scolastica (non deve gettare tra i rifiuti oggetti rinvenuti anche se di poco valore o di discutibile utilità);
- e) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- f) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio e non imponga prassi al personale scolastico o agli utenti;
- g) mantenga il **segreto d'ufficio** su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- h) osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Amministrazione e dall'Istituto scolastico nel quale presta servizio.

**L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti e del personale scolastico. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 2 (due) giorni dalla richiesta scritta.**

L'Appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo, di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale e quello dell'Amministrazione o incaricato dall'Amministrazione stessa.

#### **Articolo 39 – RAPPORTO DI LAVORO**

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali e comunque nulla è dovuto all'Ente gestore per la mancata prestazione, qualunque ne sia il motivo.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra questa Amministrazione acquisirà, ex art. 16bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.



Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Amministrazione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

#### **Articolo 40 – SCIOPERI**

In caso di sciopero del personale l'Amministrazione e/o la Ditta Appaltatrice dovranno, di norma, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno cinque (5) giorni, fatto salvo ogni più puntuale adempimento derivante dall'eventuale applicazione della L.146/90 e successive modificazioni o integrazioni.

Qualora, invece, la comunicazione da parte della Ditta Appaltatrice fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 46.

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della Legge 12/06/1990 N. 146, Legge 83/2000 ed eventuali successivi protocolli applicativi, con particolare riguardo all'obbligo di congruo preavviso.

Nulla è dovuto al soggetto aggiudicatario per le mancate prestazioni, qualunque ne sia il motivo.

Si precisa che la Ditta si obbliga ad erogare il servizio normalmente in caso di sospensione o revoca dello sciopero.

#### **Articolo 41 - CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE**

Qualora a seguito della procedura di gara si verificasse un cambio di gestione nel servizio di refezione scolastica, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, si applicherà la clausola sociale di riassorbimento del personale dell'appaltatore uscente, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, nel rispetto dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016, dalla contrattazione collettiva vigente e, in generale, in conformità con quanto espresso da ANAC in materia.

#### **Articolo 42 - PANTOUFLAGE**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.lgs. 165/2001 è fatto divieto di instaurare rapporti di lavoro di qualsiasi natura (subordinato, autonomo, etc.) con ex-dipendenti dei Comuni ove si effettuerà il servizio in oggetto, per i tre anni successivi alla cessazione del rapporto di lavoro (compresi gli incaricati o soggetti nei confronti dei quali l'Amministrazione ha stabilito un rapporto di lavoro, subordinato o autonomo), i quali negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa. La violazione del predetto divieto comporta la nullità del presente contratto e il divieto di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti.

## TITOLO V - VIGILANZA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE, INADEMPIENZE E PENALITA'

### Articolo 43 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE (DEC)

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale Responsabile Unico del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016, dal Responsabile dei Servizi scolastici.

L'Amministrazione, di norma prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione (DEC), con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore ai sensi dell'art.111 del D.lgs. 50/2016.

L'esecuzione dell'appalto è soggetta a verifica di conformità in corso di esecuzione. La verifica viene effettuata dal RUP e dal DEC ai sensi degli artt. 101 e 102 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. Il RUP ed il DEC svolgono le rispettive attività in stretto coordinamento.

In particolare, il Direttore dell'esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.lgs. 50/2016 nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il nominativo del Direttore dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente alla Ditta aggiudicataria, così come ogni altra variazione dovesse intervenire.

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione del contratto che effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto in oggetto.

Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Amministrazione, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Amministrazione.

### Articolo 44 – VALUTAZIONE ANDAMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di effettuare **controlli** relativi sia alla quantità che alla qualità dei pasti serviti, tramite propri operatori o esperti dalla medesima delegati, di effettuare a propria discrezione analisi chimiche e microbiologiche per verificare la rispondenza ai requisiti richiesti dei pasti e/o delle materie prime necessarie alla loro preparazione.

L'Amministrazione può effettuare controlli, anche mediante personale esterno incaricato dal Direttore dell'esecuzione, in qualsiasi momento e senza preavviso presso i terminali di distribuzione pasti e presso il centro/i produzione pasti per la valutazione dello stato igienico di locali/attrezzature, delle corrette modalità operative del personale dell'Appaltatore, della corretta applicazione da parte dello stesso del piano di autocontrollo aziendale secondo i principi HACCP, del rispetto del menù e delle grammature previste dal Capitolato e di qualsiasi altro aspetto caratterizzante la conformità al presente Capitolato del servizio offerto.

Deve inoltre essere prevista la possibilità, da parte di personale incaricato dall'Amministrazione, di effettuare visite di controllo presso le sedi dei fornitori/produttori di alimenti/bevande utilizzati per la preparazione dei pasti.

L'Amministrazione potrà, in qualsiasi momento e attraverso propri incaricati, prelevare campioni di prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o di pasti pronti o di prodotti confezionati sia presso i/il centro/i cottura che presso i terminali di distribuzione per effettuare le verifiche analitiche chimiche/microbiologiche che riterrà opportune secondo quanto stabilito dall'Allegato E (criteri microbiologici per prodotti alimentari).

L'aggiudicatario è obbligato alla **sostituzione dei prodotti o dei pasti** pronti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri) effettuate dal personale incaricato dall'Amministrazione, risultino non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato.

L'aggiudicatario è inoltre obbligato alla sostituzione dei prodotti che si rivelassero non conformi in un momento successivo a quello della consegna, a seguito di ulteriore controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione o al momento del loro utilizzo per la preparazione dei pasti o del loro consumo.

Nei casi in cui per esigenze di servizio vi sia necessità di prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti o non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato e l'aggiudicatario non effettui la sostituzione nei tempi previsti, l'Amministrazione può acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso l'aggiudicatario è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante relativa fattura o altro documento giustificativo.

Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei **mezzi di trasporto** per la consegna dei prodotti alimentari, e in qualsiasi momento, l'ispezione dei locali e di quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei trasporti, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente Capitolato.

Nel caso di **ritrovamento di corpi estranei nei pasti durante il consumo**, dovrà essere seguita, da parte della Ditta, una specifica procedura approntata di concerto con l'Amministrazione all'inizio dell'appalto.

Qualora la natura del corpo estraneo non sia immediatamente identificabile, il fornitore è tenuto a pagare le spese delle indagini analitiche sostenute dall'Amministrazione finalizzate all'identificazione del corpo estraneo o, in alternativa, ad effettuare direttamente le verifiche analitiche necessarie, i cui esiti saranno inviati in copia all'Amministrazione.

L'appaltatore, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la **collaborazione** necessaria, fornendo i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

L'Appaltatore è tenuto, a seguito di **segnalazione scritta di non conformità** emerse a seguito delle attività di verifica sopra descritte, ad applicare le opportune azioni correttive entro i termini stabiliti dalle parti a seguito della contestazione.

#### Articolo 45 - CONTESTAZIONI

Ove l'Amministrazione comunale riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, il Direttore dell'Esecuzione farà pervenire per iscritto alla Ditta aggiudicataria le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

**Entro 7 (sette) giorni** dal ricevimento della nota di contestazione, la Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare **con nota scritta** le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste al successivo art. 46.

#### Articolo 46 - PENALITA'

Ove ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, sentito il Direttore dell'esecuzione, le controdeduzioni risultassero irrilevanti, nei confronti della Ditta Appaltatrice potranno essere applicate le penalità sottoelencate.

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale dell'Amministrazione comunale attraverso il Responsabile del Servizio su proposta del personale tecnico addetto al controllo e alla gestione del servizio stesso.

Il provvedimento di applicazione delle penali sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti (via posta o via fax o via PEC).

Nel caso in cui la ditta non provveda al pagamento della penale, il recupero della stessa avverrà sul credito vantato per l'esecuzione del servizio e solo in via residuale sulla cauzione.

**A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano le seguenti penalità**, precisando che per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile:

1. per rilevante carenza igienica del centro pasti o dei terminali di distribuzione per quanto di competenza della ditta appaltatrice riscontrata a seguito di controlli visivi o laboratoristici da parte del personale dell'Amministrazione e/o degli organi di vigilanza dell'azienda USL sarà applicata una penale di € 3.000,00 (tremila)
2. per mancato rispetto di quanto previsto dal capitolato e offerto in sede di gara riguardo al numero di operatori addetti alla distribuzione dei pasti nelle scuole sarà applicata una penalità di € 3.000,00 (tremila);
3. il mancato rispetto delle offerte migliorative che hanno permesso alla Ditta di acquisire punteggio in sede di gara con riferimento al Disciplinare di gara (Criteri di aggiudicazione del servizio), salvo quanto già previsto nelle precedenti penalità, sarà applicata una penalità di € 2.000,00 (duemila);

4. ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità o non venga fornita dal personale dell'Appaltatore la necessaria collaborazione durante i controlli verrà applicata una penale pari a € 2.000,00 (duemila)
5. in caso di mancata erogazione del servizio non riconducibile a quanto previsto dall'art. 13 (Interruzioni del servizio), sarà applicata una penale pari a € 2.000,00 (duemila) + € 30,00 (trenta) per ogni pasto non preparato
6. nel caso di errori nella preparazione/identificazione/somministrazione dei pasti destinati a soggetti con diete speciali di cui all'art. 26 sarà applicata una penale pari a € 2.000,00 (duemila);
7. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti non corrispondessero – a giudizio insindacabile dell'Amministrazione e/o degli organi di vigilanza dell'azienda Ausl – ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente e dal presente capitolato, compresa la presenza di corpi estranei e parassiti, la penalità è pari a € 2.000,00 (duemila), che verrà applicata anche quando la non conformità si riveli al momento dell'utilizzo o del consumo
8. per mancanza delle figure professionali indicate all'art. 38 (personale dell'appaltatore) o mancata sostituzione di dette figure con altre di pari professionalità sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
9. in caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine di cui all'art. 40 (Scioperi) sarà applicata una penalità di € 1.500,00 (millecinquecento);
10. nel caso in cui non fosse rispettato il tempo massimo previsto in due ore (2 ore) tra la preparazione e la distribuzione del pasto presso i terminali di consumo sarà applicata una penale di € 1.500,00 (millecinquecento)
11. per mancata formazione del personale a soddisfacimento di quanto richiesto dalle normative vigenti, dal presente capitolato e di quanto eventualmente offerto in sede di gara sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille)
12. per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 32 (Oneri e controlli sul servizio a carico della Ditta) sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille);
13. in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito all'art 39 (osservanza sulle leggi sul lavoro, previdenza sociale e contratto nazionale di lavoro) sarà applicata una penale pari a € 1.000,00 (mille).
14. per ogni mancata fornitura dei prodotti offerti in sede di gara verrà applicata una penale pari a € 1.000,00 (mille) per ogni prodotto non conforme
15. per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 1.000,00 (mille)
16. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti si rivelassero, a seguito di indagini analitiche svolte secondo le modalità previste all'allegato E, non conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti e dal presente Capitolato, verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00 (mille);
17. per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale e mancato rispetto di quanto stabilito dal piano di autocontrollo dell'appaltatore, sarà applicata una penale di € 1.000,00 (mille);
18. in caso di mancanza di riscontro oggettivo entro 7 giorni lavorativi (lettera, e mail o pec) a seguito di non conformità rilevate e/o di richiesta di chiarimenti e/o informazioni relativi al servizio offerto e/o ai prodotti forniti sarà applicata una penale di € 1.000,00 (mille);
19. qualora si verificasse una variazione non preventivamente concordata con l'Amministrazione nella tipologia di stoviglieria e materiale a perdere utilizzato nei refettori per la consumazione dei pasti rispetto a quanto dichiarato e presentato all'Amministrazione stessa verrà applicata una penalità pari a € 800,00 (ottocento); qualora la variazione comporti anche l'utilizzo di un prodotto non ritenuto idoneo in quanto a caratteristiche di igiene e sicurezza d'uso la penalità da applicare sarà di € 1.000,00 (mille);
20. nel caso in cui alla scuola primarie le addette non si attengano a quanto previsto agli articoli 21.6 e 31 in merito alle operazioni di "sbarazzo" e raccolta differenziata la penalità da applicare sarà di € 1.000,00 (mille);
21. in caso di reiterate segnalazioni in merito al comportamento e all'igiene del personale addetto alla distribuzione/sporzionamento sarà applicata una penalità di € 1.000,00 (mille);
22. in caso di carenza nella pulizia e decoro del personale e del vestiario di lavoro, nonché di vestiario di lavoro inadeguato rilevati in centro pasti o presso i terminali di distribuzione sarà applicata una penalità di € 800,00 (ottocento);
23. in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che confligga col normale svolgimento delle attività scolastiche, sarà applicata una penale pari a € 800,00 (ottocento)
24. in caso di modalità di trasporto e consegna dei pasti non rispettose di quanto indicato dal presente capitolato e dalle normative vigenti, anche per quanto riguarda le temperature di consegna, verrà applicata una penale di € 800,00 (ottocento)

25. in caso di mancato rispetto del menù non riconducibile alle motivazioni di cui all'art. 26 sarà applicata una penale pari a € 800,00 (ottocento);
26. in caso di mancata segnalazione di non conformità da parte del personale addetto allo sporzionamento ai terminali di consumo (es. ritrovamento corpo estraneo o parassita, cibo non sufficientemente cotto, acqua non potabile, ecc.) sarà applicata una penale di € 800,00 (ottocento);
27. per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 38.4 del presente capitolato (Personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti) sarà applicata una penalità di € 800,00 (ottocento);
28. in caso di mancata consegna in tempi utili per il consumo di un pasto destinato a soggetto con dieta certificata sarà applicata una penale pari a € 800,00 (ottocento);
29. in caso di utilizzo di prodotti per la pulizia e disinfezione o prodotti in carta tessuto che non possiedano le caratteristiche ecologiche previste dal presente capitolato (Art. 30 Pulizia e igiene) o di mancato smaltimento dei rifiuti secondo i criteri della raccolta differenziata sarà applicata una penalità di € 700,00 (settecento);
30. per deficienze qualitative nei pasti erogati tali da impedire il consumo dei pasti/pietanze proposte, verrà applicata una penalità pari a € 700,00 (settecento); L'Amministrazione si riserva in questo caso di richiedere un pasto alternativo.
31. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti non corrispondono - a giudizio insindacabile dell'accertante - alle caratteristiche qualitative richieste dal presente capitolato all'art. 25 - nonché a quanto specificato all'allegato B) (caratteristiche merceologiche) sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento) per ogni prodotto non conforme
32. in caso di variazioni del menù non preventivamente comunicate e concordate con l'Amministrazione sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento);
33. nel caso in cui le posate alla scuola primaria non vengano consegnate imbustate come previsto agli articoli 21.5 e 22.1 sarà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento);
34. se i mezzi utilizzati dai vettori per la consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dalla normativa vigente e sugli stessi non sarà rispettato quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento) per ogni mezzo non conforme
35. per ogni tipologia di prodotto con termine minimo di conservazione (da conservarsi preferibilmente entro...) rinvenuto in centro pasto o consegnato presso i terminali di distribuzione verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
36. per ogni etichettatura mancante o non conforme alle normative vigenti e a quanto dettato dal presente Capitolato verrà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento);
37. qualora le grammature delle porzioni fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, sarà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento);
38. se i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti non corrispondono - a giudizio insindacabile dell'accertante - per qualità e marchio alle schede tecniche presentate a seguito dell'aggiudicazione o a quelle presentate a seguito di successivi accordi con l'Amministrazione sarà applicata una penale pari a € 400,00 (quattrocento) per ogni prodotto non conforme
39. in caso di mancata consegna di pasti regolarmente prenotati nei giorni e nell'ora fissati verrà applicata una penalità pari a € 30,00 (trenta) per ogni pasto non consegnato

In caso d'inadempimento dell'appaltatore non riconducibile a quanto previsto dall'art. 16 che porti ad una mancata erogazione dei pasti è prevista per l'Amministrazione committente, oltre all'applicazione della penale, la possibilità di provvedere alla fornitura di pasti pronti in catering da altra Ditta. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa Amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Si precisa che le possibili inosservanze alle norme del presente Capitolato verranno contestate formalmente e daranno diritto all'Amministrazione ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito.

In relazione alle sopraindicate penali, è prevista l'applicazione di una maggiorazione di € 500,00 (cinquecento) per ciascuna reiterazione successiva alla prima che si dovesse verificare durante lo stesso anno scolastico. A titolo esemplificativo:

- 1ª inadempienza: valore penale € 1.000,00 (mille)
- 2ª inadempienza: valore penale € 1.500,00 (millecinquecento)
- 3ª inadempienza: valore penale € 2.000,00 (duemila)

## TITOLO VI - DISPOSIZIONI FINALI

### Articolo 47 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, la Stazione appaltante per la procedura in oggetto, in merito all'utilizzo dei dati personali, informa che il Titolare del trattamento dei dati personali è: Comune di Copparo, con sede in Via Roma 28 a Copparo (FE), CAP 44034, tel. Centralino 0532 864511, P.E.C. [comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it](mailto:comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it).

Il Responsabile della protezione dei dati (DPO) nominato dal Comune è N1 Servizi Informatici Srls nella persona del Dott. Borgato Sergio (contatti: mail [dpo@enneuno.it](mailto:dpo@enneuno.it) ; tel. 0425 28879 tasto 3).

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, in conformità a quanto disposto dal D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni. In particolare, in ordine al procedimento instaurato da questa procedura:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla verifica della capacità dei concorrenti di partecipare alla gara in oggetto;
- b) i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo;
- c) il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara;
- d) i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
  - il personale interno dell'amministrazione;
  - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
  - ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990;
- e) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia;
- f) soggetto attivo della raccolta è l'Amministrazione aggiudicante e il responsabile è il Responsabile del servizio.

Al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), la Ditta aggiudicataria verrà nominata Responsabile del trattamento da parte del Titolare del trattamento delle singole Amministrazioni, per i dati personali e sensibili raccolti e trasmessi alla ditta.

Il Responsabile del trattamento ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare.

La nomina del Responsabile del trattamento è disciplinata da un atto giuridico valido per tutta la durata del contratto che lo vincoli al Titolare disciplinando la durata, la natura, la finalità, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del Titolare del trattamento.

L'impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'impresa potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione a gare ed appalti, previa comunicazione all'Amministrazione comunale.

### Articolo 48 - FORO COMPETENTE

Le eventuali controversie insorte tra l'Amministrazione e la Ditta in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa, comprese quelle inerenti la validità del contratto steso, è devoluta in via esclusiva alla competenza del Foro di Ferrara.

### Articolo 49 – SPESE ED ONERI FISCALI

Dopo l'aggiudicazione l'impresa sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipulazione contratto d'appalto nessuna eccezione od esclusa, saranno a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere al deposito delle spese di contratto, di bollo, diritti di rogito e di registrazione, nonché di verbalizzazione.

La Ditta Appaltatrice, previa autorizzazione scritta del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione comunale, è tenuta comunque ad iniziare il servizio anche se, a causa di ritardi, non sarà ancora sottoscritto il contratto d'appalto.

#### **Articolo 50 - DISPOSIZIONI FINALI**

Il presente appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi con particolare riguardo al D.lgs.50/2016.

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.