



**PROCEDURA APERTA PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA 2
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**ALLEGATO 5
CAPITOLATO TECNICO**

SEZIONE 1 - DISPOSIZIONI GENERALI	4
Art. 1 - Definizioni.....	4
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	7
Art. 3 - Importo e divisione in lotti	7
Art. 4 - Corrispettivi	8
Art. 5 - Durata dell'Accordo Quadro, degli Ordinativi di Fornitura e della fase di esecuzione del servizio	10
Art. 6 - Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio	11
Art. 7 - Prenotazione dei pasti	14
Art. 8 - Tipologia dell'utenza.....	14
Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio	14
Art. 10 - Cause di interruzione del servizio.....	15
Art. 11 - Prevenzione delle eccedenze alimentari e devoluzione dei pasti non somministrati	16
Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi UE	17
SEZIONE 2 - SPECIFICHE TECNICHE	17
Art. 13 - Dotazione prevista per la consumazione dei pasti	17
Art. 14 - Caratteristiche di tovaglie, tovaglioli, altri prodotti in carta-tessuto, contenitori per la conservazione alimenti e degli imballaggi	19
SEZIONE 3 - PERSONALE	22
Art. 15 - Obblighi del fornitore: lotta contro l'abuso, lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile	22
Art. 16 - Elenco del personale e titoli professionali del personale.....	22
Art. 17 - Addestramento e formazione del personale	24
Art. 18 - Regole di comportamento.....	25
Art. 19 - Vestiario	26
Art. 20 - Comportamenti non conformi.....	27
Art. 21 - Igiene del personale	27
SEZIONE 4 - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE	27
Art. 22 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	27
Art. 23 - Tipologia delle derrate alimentari e verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti	28
Art. 24 - Derrate di emergenza	31
SEZIONE 5 - MENU'	32
Art. 25 - Regime di preparazione dei pasti	32
Art. 26 - Variazioni di menu.....	32
Art. 27 - Diete speciali.....	32
SEZIONE 6 - IGIENE DELLA PRODUZIONE	34
Art. 28 - Ricevimento e conservazione delle derrate	34
Art. 29 - Preparazione e cottura	35
Art. 30 - Conservazione dei pasti campioni.....	36
SEZIONE 7 - LOCALI	36
Art. 31 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di attrezzature e arredi	36
Art. 32 - Consegna dei locali.....	38
Art. 33 - Divieto di cambio della destinazione d'uso	39
SEZIONE 8 - ONERI DELLE PARTI	39
Art. 34 - Oneri del Fornitore	39
Art. 35 - Oneri dell'Amministrazione contraente	41

Art. 36 -	Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria	41
Art. 37 -	Orari di consumazione	43
SEZIONE 9 -	TRASPORTO, TEMPI DI CONSEGNA.....	43
Art. 38 -	Confezionamento e trasporto.....	43
Art. 39 -	Mezzi adibiti al trasporto	44
Art. 40 -	Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti	44
SEZIONE 10 -	DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	45
Art. 41 -	Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli ...	45
Art. 42 -	Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli.....	46
Art. 43 -	Ulteriori indicazioni in caso di sporzionamento e distribuzione con il sistema del self-service	47
Art. 44 -	Distribuzione del pasto “dieta speciale”	47
SEZIONE 11 -	SERVIZI DI PULIZIA	48
Art. 45 -	Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure ...	48
Art. 46 -	Pulizie periodiche	49
Art. 47 -	Divieti.....	50
Art. 48 -	Pulizie esterne	50
Art. 49 -	Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	50
Art. 50 -	Servizi igienici e spogliatoi.....	51
SEZIONE 12 -	CONTROLLI DI QUALITÀ E RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO	51
Art. 51 -	Controlli e penali.....	51
Art. 52 -	Autocontrollo alimentare controllo HACCP	55
Art. 53 -	Organismi di partecipazione.....	56
Art. 54 -	Indicatori di soddisfazione	57
Art. 55 -	Programmi sperimentali e di educazione alimentare	57
Allegati.....		57

SEZIONE 1 - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato tecnico si intende per:

- Amministrazione/i contraente/i: le Pubbliche Amministrazioni presenti sul territorio regionale che intendano utilizzare l'Accordo Quadro stipulato tra Intercent-ER e il Fornitore, nei limiti dell'importo massimo stabilito per ciascun lotto. L'Amministrazione contraente può demandare alcune attività previste dal presente Capitolato alle Autorità scolastiche;
- Atto di Regolamentazione del Servizio: l'atto descritto al successivo art. 6 "Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio";
- Fornitore: l'Impresa o il Raggruppamento Temporaneo d'Imprese o il Consorzio risultata/o aggiudicataria/o e che conseguentemente sottoscrive l'Accordo Quadro con l'Agenzia Regionale Intercent-ER, obbligandosi a quanto nello stesso previsto e, comunque, ad eseguire gli Ordinativi di Fornitura;
- Intercent-ER: l'Agenzia Regionale deputata all'acquisto di beni e servizi per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna;
- Ordinativo di Fornitura (i.e. contratto): il documento, disponibile sul Sito di Intercent-ER, con il quale le Amministrazioni contraenti, attraverso le Unità Ordinanti, previa redazione del Modello di richiesta preliminare del servizio di cui al successivo art. 6 "Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio" stipulano il proprio contratto con il Fornitore, impegnandolo all'esecuzione della prestazione richiesta;
- Servizio di Ristorazione Scolastica: il Servizio di Ristorazione per le Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna, reso mediante produzione dei pasti presso le cucine o i centri di cottura delle Amministrazioni contraenti oppure presso il centro di cottura del Fornitore;

e inoltre, per:

- Agricoltura sociale: vedasi si seguito "Prodotti";
- Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, mobili, ecc.) che servono a guarnire gli ambienti di pertinenza del servizio di ristorazione;
- Attrezzature: macchine per lo svolgimento dell'attività di produzione, trasporto, distribuzione dei pasti, quali: cappe, frigoriferi, lavastoviglie, forni, carrelli termo-refrigerati, ecc.;
- Autorità Scolastica: il legale rappresentante dell'istituzione Scolastica;
- Capitolato Tecnico: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, contenente le condizioni di prestazione del servizio;

- CAM: i Criteri Ambientali Minimi (CAM) sono i requisiti ambientali definiti per le varie fasi del processo di esecuzione del servizio, vale a dire, i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” approvati con Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 04/04/2020;
- Centro refezionale: vedasi refettorio;
- Centro di cottura: centro di produzione pasti nella disponibilità del Fornitore presso il quale vengono prodotti i pasti da consegnare ai centri refezionali privi e/o non serviti tramite produzione dei pasti presso una cucina dell’Amministrazione Contraente. Il centro di cottura può indicare anche i centri di produzione pasti nella disponibilità dell’Amministrazione Contraente attrezzati e autorizzato alla produzione giornaliera di un numero elevato di pasti da distribuire presso i diversi centri refezionali dei diversi plessi scolastici;
- Cucina: la struttura appartenente alla singola Amministrazione contraente, autorizzata alla preparazione dei pasti destinati a uno o più luoghi di consumo;
- Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell’attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- Diete speciali: le diete descritte all’articolo 27 “Diete speciali” del presente Capitolato e al paragrafo 15 “Diete speciali” dell’”Allegato II al Capitolato tecnico menu”;
- Distribuzione dei pasti: l’insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- Filiera corta: vedasi di seguito “Prodotti”;
- Frequenza: numero di volte che determinate preparazioni gastronomiche devono essere presenti nel menu in un intervallo di tempo definito;
- KM 0 (o chilometro zero): vedasi di seguito “Prodotti”;
- Locali di servizio: i locali attigui alle cucine e ai refettori, quali: dispense, servizi igienici, luoghi di deposito o stoccaggio, ecc.;
- Menu: lista delle preparazioni gastronomiche proposte all’utenza con una giusta alternanza dei primi e secondi piatti e contorni un adeguato equilibrio in nutrienti con una previsione di almeno 5 settimane sia per le stagioni autunno/inverno, sia per le stagioni primavera/estate, preparati con metodi di cottura adeguati. La stagionalità, oltre a prevenire la monotonia dei piatti proposti, permette di utilizzare prodotti freschi e appetibili. Il menù deve rappresentare le abitudini alimentari dei commensali della zona con un alternarsi di piatti tipici.
- Menu stagionale: il menu previsto per le stagioni autunno/inverno e primavera/estate definito in base alle caratteristiche climatiche;

- Mensa scolastica biologica e mensa scolastica di eccellenza biologica: il servizio di refezione collettiva scolastica conforme ai requisiti previsti dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 14771 del 18/12/2017, pubblicato in G.U. – serie generale - n. 79 del 5 aprile 2018 e, in particolare, all'Allegato 1 al Decreto medesimo;
- M.O.C.A.: materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011 e normative nazionali e comunitarie ad essi collegate;
- Parti: l'Amministrazione contraente ed il Fornitore;
- Pasto: l'insieme delle preparazioni gastronomiche consumate da ogni bambino/ utente.
- Pasto a legume “fresco-caldo (*cook&serve&hold*)”: pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio o nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine, in contenitori per alimenti in mono o in multiporzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici (vedasi articolo 25 “Regime di preparazione dei pasti”). Per i refettori collocati in plessi scolastici privi di cucina interna nell'ambito del presente Capitolato si fa riferimento ad un sistema differito a legume “fresco-caldo”, vale a dire, ad un sistema che attraverso le opportune tecniche e misure di produzione deve garantire le proprietà organolettiche dei cibi e delle pietanze da preparare, distribuire e somministrare tenendo conto che il consumo avverrà in tempi e luoghi separati rispetto al luogo di preparazione e cottura dei pasti medesimi.
- Pranzo: la consumazione principale;
- Preparazione gastronomica: la pietanza o il piatto composti da uno o più alimenti/ ingredienti che possono essere consumati attraverso un processo di manipolazione e/o cottura (es. pasta al pomodoro);
- Prodotti: per le definizioni relative ai: prodotti biologici; prodotti a KM 0 e a filiera corta; prodotti provenienti da agricoltura sociale; prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata e marchio “Qualità controllata”; prodotti a Denominazione di origine protetta (DOP); prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP); prodotti tradizionali della Regione Emilia- Romagna; prodotti di montagna; prodotti del commercio equo e solidale (COMES), si rinvia all'Allegato I al Capitolato tecnico “Scaffale delle derrate”;
- Produzione pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti;
- Refettorio/ centro refezionale: i locali delle Amministrazioni Contraenti ove avviene la consumazione dei pasti;

- Servizio aggiuntivo: il servizio che potrà essere richiesto, secondo esigenza, dalle singole Amministrazioni Contraenti in aggiunta al servizio base;
- Servizio di ristorazione base: l'articolazione minima del servizio che sarà richiesta dalle singole Amministrazioni Contraenti;
- Stoviglie: piatti, posate, bicchieri e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. Ai fini del presente Capitolato si considerano stoviglie anche le cassette/ contenitori e simili per il trasporto dei pasti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- Pentolame: pentole, tegami, padelle e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- Temperatura: vedasi la precedente definizione di "Pasto a legume 'fresco-caldo (cook&serve&hold)";
- Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Trasporto: il trasporto dei pasti.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, con preparazione dei pasti da eseguire presso strutture (cucine e centri di cottura) messe a disposizione dalle Amministrazioni Contraenti o presso il centro di cottura del Fornitore, nonché dei servizi complementari, da rendere a favore delle Amministrazioni di cui al comma 5 lett b) dell'art. 19 della L.R. dell'Emilia-Romagna n. 11 del 25/05/2004 e ss.mm, ubicati sul territorio regionale dell'Emilia- Romagna.

Il servizio potrà essere espletato secondo le seguenti modalità:

- 1) mediante gestione di cucine in plessi scolastici o centri cottura nella disponibilità dell'Amministrazione Contraente, con possibilità di trasporto e consegna in una o più centri refezionali;
- 2) mediante fornitura di pasti veicolati prodotti in un centro di cottura nella disponibilità del Fornitore.

Il Fornitore dovrà provvedere, nei limiti dei quantitativi di pasti richiesti dalle Amministrazioni Contraenti mediante i singoli Ordinativi di Fornitura (i.e. contratto) ad erogare il servizio, secondo le modalità e i termini specificati nel presente Capitolato e suoi allegati e nell'Atto di regolamentazione del servizio.

Art. 3 - Importo e divisione in lotti

L'appalto è diviso nei seguenti 6 (sei) lotti territoriali:

Numero lotto	Oggetto del lotto	Importo
Lotto 1	Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Piacenza e Parma.	93.624.000,00 €
Lotto 2	Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Modena.	35.250.000,00 €
Lotto 3	Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti della provincia di Reggio Emilia.	39.480.000,00 €
Lotto 4	Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (1).	35.250.000,00 €
Lotto 5	Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti del territorio della Città Metropolitana di Bologna (2) e della provincia di Ferrara.	33.840.000,00 €
Lotto 6	Servizio di ristorazione scolastica per le Amministrazioni contraenti delle province di Forlì – Cesena, Ravenna e Rimini.	66.270.000,00 €

Nota (1) (2). *Il dettaglio dei Comuni del territorio della Città Metropolitana di Bologna suddivisi tra lotto 4 e lotto 5 è contenuto nell'Allegato 11 al Disciplinare di gara "Questionario estensione del servizio veicolato"*

I volumi di pasti che hanno determinato l'importo a base di gara devono intendersi indicativi e non vincolanti ai fini dell'adesione da parte dei Comuni e delle Unioni di Comuni. Essi sono stati infatti calcolati sulla base di una rilevazione dei fabbisogni condotta svolta dall'Agenzia, secondo quanto esplicitato nel "Progetto tecnico".

Art. 4 - Corrispettivi

L'importo corrisposto da ogni singola Amministrazione contraente sarà calcolato in funzione del servizio di ristorazione per: tipologia di pasti richiesti a seconda che questi siano prodotti in centro cottura/ cucina dell'Amministrazione Contraente oppure presso il centro di produzione pasti del Fornitore; per numero di pasti complessivamente da produrre in un giorno (cfr. voci da n. 1 a n. 7 della tabella sotto riporta).

Inoltre, qualora l'Amministrazione contraente richieda un servizio di ristorazione coerente con le previsioni del D.M. 14771 del 18/12/2017 (G.U. serie generale n. 79 del 5 aprile 2018), vale a dire, scelga l'opzione "**Mensa BIO**" o "**Mensa ECCELLENZA BIO**" (cfr. art. 1, "Definizioni",

“Mensa scolastica biologica e mensa scolastica di eccellenza biologica” e art. 23 – “Tipologia delle derrate alimentari e verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti”) al prezzo del singolo pasto da produrre sarà applicata la relativa maggiorazione di prezzo, secondo quanto offerto in sede di gara (cfr. voci n. 8 e n. 9 della tabella sotto riporta).

I prezzi saranno quelli offerti dal Fornitore in sede di gara e precisamente:

Voce di prezzo	PREZZO OFFERTO PER IL PASTO PRODOTTO NELLE CUCINE DELLE AMMINISTRAZIONI CONTRAENTI
1	Prezzo pasto per ogni pasto prodotto in cottura/cucine delle Amministrazioni contraenti fino a 200 pasti al giorno
2	Prezzo pasto per ogni pasto prodotto in cottura/cucine delle Amministrazioni contraenti da 201 a 500 pasti al giorno
3	Prezzo pasto per ogni pasto prodotto in cottura/cucine delle Amministrazioni contraenti da 501 a 1000 pasti al giorno
4	Prezzo pasto per ogni pasto prodotto in cottura/cucine delle Amministrazioni contraenti oltre 1000 pasti al giorno
Voce di prezzo	PREZZO OFFERTO PER IL PASTO VEICOLATO PRODOTTO NEL CENTRO DI COTTURA DEL FORNITORE
5	Prezzo pasto veicolato per Comuni fino a 200 pasti al giorno
6	Prezzo pasto veicolato per Comuni da 201 a 1000 pasti al giorno
7	Prezzo pasto veicolato per Comuni oltre 1000 pasti al giorno
Voce di prezzo	PREZZO OFFERTO PER MENSE BIO AI SENSI DEL D.M. 14771 del 18/12/2017
8	Maggiorazione a singolo pasto per la certificazione Mensa BIO
9	Maggiorazione a singolo pasto per la certificazione Mensa ECCELLENZA BIO

In fase di avvio dell'esecuzione del servizio le parti potranno concordare di calcolare un unico prezzo medio ponderato riferito alle diverse capacità produttive delle cucine/ centri di cottura dell'Amministrazione contraente (voci da n.1 a n. 4 della tabella sopra riportata); tale prezzo potrà essere utilizzato per la fatturazione del servizio su base annuale indipendentemente dalla capacità della singola cucina/centro cottura e in assenza di significative modifiche (ad es., richiesta di pasti veicolati prodotti nel centro di cottura del Fornitore anziché prodotti presso una o più cucine interne dell'Amministrazione contraente).

Il prezzo sopra indicato per il singolo pasto (voci da n. 1 a n. 7 e, ove pertinente n. 8 o n. 9 della tabella sopra riportata) corrisposto dalle Amministrazioni contraenti al Fornitore sarà inoltre soggetto a maggiorazione per eventuali servizi di fornitura/ sostituzione/ manutenzione straordinaria di attrezzature e arredi presso le cucine / i centri di cottura delle Amministrazioni contraenti, secondo quanto concordato a norma del punto 2 della lett. d) del successivo art. 31 “Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature”.

Le Amministrazioni contraenti emetteranno Ordinativi di Fornitura (OdF) scaturiti dall'applicazione dei prezzi di cui agli alinea precedenti ai quantitativi stimati per il periodo di durata degli stessi OdF.

Giornalmente il Fornitore dovrà trasmettere alle Amministrazioni contraenti il resoconto dei pasti prodotti ed erogati il giorno precedente.

Le Amministrazioni contraenti potranno richiedere al Fornitore la produzione di pasti aggiuntivi, in quantità non prevedibile, per occasioni particolari. I pasti forniti a detto scopo saranno equiparati, quanto a corrispettivo, a quelli forniti alle scuole ordinariamente.

Art. 5 - Durata dell'Accordo Quadro, degli Ordinativi di Fornitura e della fase di esecuzione del servizio

L'**Accordo Quadro** avrà una durata di **24 (ventiquattro) mesi** a decorrere dalla sua sottoscrizione.

L'Accordo quadro potrà essere rinnovato fino ad ulteriori 12 (dodici) mesi, su comunicazione scritta dell'Agenzia, nell'ipotesi in cui alla scadenza del termine, non sia stato esaurito l'importo massimo spendibile, previsto per ogni singolo lotto

Gli **Ordinativi di Fornitura** avranno durata di **60 (sessanta) mesi** dalla data della loro emissione. La durata complessiva del contratto potrà inoltre essere prorogata agli stessi patti, prezzi e condizioni dall'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, per garantire la continuità del servizio mediante comunicazione scritta al Fornitore, entro la scadenza del termine, nelle more dell'espletamento di una nuova gara per una durata fino a 6 (sei) mesi.

La **fase di esecuzione del servizio** avrà parimenti durata di **60 (sessanta) mesi**, a partire dalla data fissata nell'Atto di regolamentazione del servizio di cui al successivo art. 6 “Richiesta

preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio”; tale Atto di regolamentazione recepisce la “Richiesta di preliminare di fornitura” di cui al medesimo art. 6, redatto dall’Amministrazione Contraente con il supporto del Fornitore e a questi inoltrato in allegato all’Ordinativo di Fornitura.

Il differimento della data di inizio dell’esecuzione del servizio, rispetto alla data fissata nell’Ordinativo di Fornitura emesso tramite piattaforma SATER e la sua formalizzazione tramite l’Atto di regolamentazione, tiene conto di dei seguenti elementi vincolanti:

- a) della necessità del Fornitore di analizzare e pianificare le attività necessarie all’ottimale esecuzione del servizio presso la singola Amministrazione contraente e di predisporre le risorse e i mezzi necessari;
- b) del fatto che fra le attività preliminari all’avvio dell’esecuzione del servizio vi possano essere manutenzioni straordinarie di attrezzature o sostituzione delle medesime, per le quali il Fornitore e l’Amministrazione contraente devono definire i tempi di esecuzione dell’attività;
- c) dell’impossibilità, per l’Amministrazione Contraente e per il Fornitore, di formalizzare altrimenti il differimento dell’inizio e della fine dell’esecuzione del servizio rispetto alla data di inizio e di fine dell’Ordinativo di Fornitura emesso tramite piattaforma SATER.

Art. 6 - Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio

Le Amministrazioni contraenti per aderire all’Accordo Quadro dovranno inviare al Fornitore un “Modello per la richiesta preliminare di fornitura del servizio di ristorazione scolastica”. Il “Modello” sarà reso disponibile dal Fornitore tramite il portale dell’Agenzia fra gli allegati a supporto dell’adesione all’Accordo Quadro. Tramite la compilazione e l’invio del modello di richiesta preliminare le Amministrazioni contraenti, avvalendosi del supporto dello stesso Fornitore, procedono all’analisi dei servizi offerti nell’Accordo Quadro e alla determinazione di tutti gli aspetti specifici, utili all’ottimale avvio ed esecuzione del servizio da parte del Fornitore. Nel Modello dovranno essere riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti informazioni:

- la sede dell’Amministrazione richiedente;
- la tipologia di utenza cui sono destinati i pasti;
- il numero e l’ubicazione delle cucine e dei centri di cottura nella disponibilità dell’Amministrazione contraente concesse in comodato d’uso gratuito al Fornitore per l’esecuzione del servizio, nonché il tipo di attrezzature e impianti di cui sono dotate;
- il numero e l’ubicazione dei centri refezionali da servire ed il numero di pasti medio giornaliero da servire presso ciascuno di tali centri, con pasti prodotti nelle cucine o nel centro di cottura dell’Amministrazione Contraente (nei casi previsti);

- il numero e l'ubicazione dei centri refezionali da servire mediante pasti prodotti presso il centro di cottura del Fornitore e il numero di medio giornaliero di pasti da servire presso ciascuno di tali centri refezionali (nei casi previsti);
- il numero medio di pasti giornalieri da erogare secondo le previsioni del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 14771 del 18/12/2017, pubblicato in G.U. – serie generale - n. 79 del 5 aprile 2018 rispondenti ai requisiti per la certificazione “Mensa scolastica biologica” oppure “Mensa scolastica di eccellenza biologica”;
- il numero medio di pasti giornalieri per diete speciali;
- ogni altra informazione ritenuta utile.

A seguito della ricezione da parte del Fornitore del “Modello di richiesta preliminare di fornitura” all'indirizzo PEC o e-mail sull'apposita pagina web dell'Agenzia dedicata all'Accordo Quadro, come specificati al link “Contatti del Fornitore”, il Fornitore ha l'obbligo di concordare con l'Amministrazione contraente, entro 6 (sei) giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della richiesta, la data del sopralluogo di ricognizione presso i locali dell'Amministrazione medesima, che dovrà avvenire non oltre i 10 (dieci) giorni lavorativi successivi.

In seguito al sopralluogo del Fornitore, l'Amministrazione contraente perfeziona, avvalendosi del supporto del Fornitore, la Richiesta preliminare di Fornitura completandola con i seguenti dati:

- la dimensione del servizio (numero pranzi, spuntini e merende, per le diverse fasce di età, in relazione al calendario del servizio e previsione media giornaliera);
- il numero medio di diete speciali;
- i mesi e i giorni della settimana di erogazione del servizio;
- l'orario di consumazione dei pranzi, degli spuntini e delle merende;
- l'orario di consegna dei pasti ed il relativo piano dei trasporti (ove previsto);
- l'orario e il sistema di prenotazione dei pasti;
- lo stato delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Amministrazione contraente e l'eventuale necessità di fornitura /sostituzione/ manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature e i tempi necessari. Nel caso in cui l'Amministrazione contraente richieda al Fornitore di provvedere alla fornitura/ sostituzione manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature, dovrà essere definito il costo di tale intervento e la modalità di corresponsione della relativa spesa da parte dell'Amministrazione contraente al Fornitore;
- verbale di consegna delle attrezzature cedute in comodato d'uso gratuito al Fornitore da parte dell'Amministrazione contraente;

- la data di inizio e di fine dell'esecuzione del servizio, tenendo conto anche di quanto disposto ai successivi paragrafi 31 "Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature" e 32 "Consegna dei locali". Tale data di norma dovrà coincidere con l'inizio dell'anno scolastico;
- il nominativo del Responsabile del servizio, del Responsabile della gestione tecnica e di quella igienica e del referente dell'Amministrazione contraente;
- i giorni di esecuzione del servizio nella settimana;
- il periodo di esecuzione del servizio nel corso di ciascun anno solare: dal giorno (...) al giorno (...);
- il termine entro il quale il Fornitore si obbliga ad inviare all'Amministrazione Contraente, i nominativi, i recapiti e il certificato relativi al personale impiegato, di cui al successivo art. 15 "Obblighi del fornitore: lotta contro l'abuso, lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile";
- l'eventuale fatturazione del servizio applicando il prezzo medio ponderato del totale dei pasti acquistati su base annuale piuttosto che il prezzo riportato nel listino per singola tipologia di pasto (cfr. in proposito art. 4 "Corrispettivi");
- l'integrazione del Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), ove necessario, sottoscritta per accettazione dal Fornitore;
- quant'altro ritenuto necessario a garantire il regolare avvio e l'ottimale esecuzione del servizio.

Il "Modello di richiesta preliminare del servizio di ristorazione scolastica", una volta verificato in tutti i suoi aspetti e accettato dal Fornitore sulla piattaforma SATER (tramite accettazione dell'Ordinativo di Fornitura cui il preliminare deve essere allegato), costituisce l'**Atto di Regolamentazione del servizio**.

Qualunque variazione all'Atto di regolamentazione del servizio dovrà essere formalizzata mediante atto scritto controfirmato dalle parti, tramite apposite "Appendici" all'Atto di regolamentazione".

Prima dell'inizio di ciascun anno scolastico le Amministrazioni contraenti comunicheranno con congruo anticipo al Fornitore ogni variazione intervenuta, che possa incidere sull'organizzazione del servizio, quali, a mero titolo esemplificativo:

- aumento o diminuzione delle cucine e/o dei centri refezionali;
- aumento o diminuzione del numero dei pasti e relative fasce di età;
- modifica dell'articolazione del servizio nei giorni della settimana (es. da 5 giorni a 6 giorni);

- prolungamento del servizio nel corso dell'anno;
- orari di svolgimento del servizio.

Art. 7 - Prenotazione dei pasti

Il numero dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente di norma entro le ore 9,30 dalle singole scuole al Fornitore, attraverso le modalità prescelte dalle Amministrazioni contraenti, vale a dire:

- mediante modulo concordato tra Amministrazione contraente e Fornitore trasmesso tramite e-mail;
- tramite il sistema informativo per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti, in uso presso le stesse scuole e consultabile dal Fornitore tramite interfaccia web, se disponibile;
- tramite il sistema informativo (software) del Fornitore, se offerto in sede di gara. In tale caso la manutenzione e l'aggiornamento del sistema sono a carico del Fornitore.

Art. 8 - Tipologia dell'utenza

Le tipologie di utenti cui è rivolto il servizio sono costituite da alunni, personale scolastico ed eventualmente soggetti adulti individuati dalle Amministrazioni contraenti:

In particolare:

- bambini di età inferiore a 1 anno;
- bambini da 1 a 3 anni;
- bambini da 3 a 6 anni;
- bambini da 6 a 11 anni;
- bambini da 11 a 14 anni e adulti.

Art. 9 - Calendario per l'erogazione del servizio

Il Fornitore si impegna, per ciascuna annualità del contratto, a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario regionale.

Le Autorità Scolastiche nel corso dell'anno si riservano la facoltà di prevedere modifiche al calendario scolastico regionale, nel rispetto della propria autonomia scolastica, dandone preavviso al Fornitore di almeno 15 giorni consecutivi.

La data finale del servizio coinciderà, di norma, con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi ordini di scuola.

Le Amministrazioni contraenti hanno tuttavia la facoltà di concordare col Fornitore un prolungamento del servizio durante il periodo di chiusura dell'anno scolastico (ad es., per i Centri estivi), anche per quantità ridotte di pasti, valutando di volta in volta se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che consentano la prosecuzione.

Art. 10 - Cause di interruzione del servizio

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

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne 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. In mancanza di comunicazione sarà applicata la penale di cui al successivo art. 51 "Controlli e penali".

- 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 non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

- Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti e alle strutture, del Comune, affidate al Fornitore o del Fornitore, 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 la penale di cui al successivo art. 51 "Controlli e penali". In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il Fornitore dovrà avvalersi di altre cucine, sia proprie che nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente

esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie (epidemie, pandemie), disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il Fornitore dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità del Fornitore per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi sarà applicata la penale di cui al successivo art. 51 "Controlli e penali".

Art. 11 - Prevenzione delle eccedenze alimentari e devoluzione dei pasti non somministrati

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate - almeno approssimativamente - e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate le ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con l'Amministrazione Contrante un progetto per assicurare che, nel rimanente periodo contrattuale:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile.
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I destinatari dei pasti non consumati saranno individuati congiuntamente all'Amministrazione, in conformità a quanto sopra prescritto, nonché a quanto previsto dalla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 (art. 1 commi 236-237 ss.mm.ii.) e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014. Al Fornitore competerà l'obbligo del

confezionamento dei pasti e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari e la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Art. 12 - Fornitura documentazione per contributi UE

Il Fornitore sarà tenuto a fornire alle Amministrazioni contraenti i documenti ed il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti da norme nazionali o comunitarie inerenti ai prodotti alimentari.

SEZIONE 2 - SPECIFICHE TECNICHE

Art. 13 - Dotazione prevista per la consumazione dei pasti

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile.

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura (MOCA).

È a carico del Fornitore la fornitura o il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Salvo diverso accordo con le Amministrazioni contraenti, saranno utilizzate stoviglie riutilizzabili, di norma consistenti in:

❖ set utente da fornire per la consumazione degli spuntini e delle merende:

- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 cucchiaino di acciaio,
- 1 tovagliolo di carta,
- nel caso, 1 una ciotola in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie.

❖ **set utente per la consumazione del pranzo da 1 a 3 anni:**

- 1 piatto piano in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 piatto fondo in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 forchetta bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato,
- tovaglia di tessuto carta, se richiesto,
- 1 tovagliolo di carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti).

❖ **set utente per la consumazione del pranzo da 3 a 6 anni:**

- 1 piatto piano in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 piatto fondo in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 forchetta bambino in acciaio inox,
- 1 coltello bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato,
- tovaglia di tessuto carta, se richiesto,
- 1 tovagliolo di carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti),
- materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..).

❖ **set utente per la consumazione del pranzo oltre i 6 anni:**

- 1 piatto piano in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 piatto fondo in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 forchetta in acciaio inox,
- 1 coltello in acciaio inox,
- 1 cucchiaio in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti),

- tovaglia di carta, se richiesto,
- 1 tovagliolo di tessuto carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti),
- materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..).

Su richiesta delle Amministrazioni contraenti, solo per documentate esigenze tecniche e previo accordo col Fornitore potranno essere utilizzate stoviglie monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432. I set utenti forniti, in tal caso, dovranno essere comunque composti come sopra. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Art. 14 - Caratteristiche di tovaglie, tovaglioli, altri prodotti in carta-tessuto, contenitori per la conservazione alimenti e degli imballaggi

Tovaglie e tovaglioli.

Le tovaglie eventualmente utilizzate per l'apparecchiatura devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovaglie monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

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

Ulteriori prodotti in carta-tessuto.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione contraente il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione Contraente dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi

altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

Contenitori per alimenti.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. 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. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc.

IMBALLAGGI

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

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

- Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1° aprile 2011, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n.889 del 6/6/2022 recante l'approvazione del documento di sintesi della Cabina di Regia "Plastic-freeER», per la riduzione dei prodotti di plastica nell'ambiente.

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%.

Il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione Contraente una descrizione dell'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.).

SEZIONE 3 - PERSONALE

Art. 15 - Obblighi del fornitore: lotta contro l'abuso, lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile

Per quanto riguarda il personale impiegato in mansioni che comportano un contatto diretto e regolare con i minori quali, ad esempio, gli addetti al servizio mensa presso i refettori, il Fornitore ha l'obbligo di comunicare all'Amministrazione Contraente i nominativi, i loro recapiti telefonici e, per ciascuno di essi, ha l'obbligo di inviare il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313. In caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale, il datore di lavoro è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fissata al comma 2 dell'art. 25-bis del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313.

Art. 16 - Elenco del personale e titoli professionali del personale.

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dal Fornitore con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il numero del personale addetto al servizio dovrà garantire la costante e perfetta esecuzione dei servizi, per tutta la durata contrattuale.

Nel caso di **gestione di cucine comunali**, qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard indicato nell'Atto di regolamentazione del servizio, il Fornitore dovrà, entro 48 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, pena l'applicazione la penale di cui al successivo art. 51 "Controlli e penali". Allo stesso modo il Fornitore dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l'allontanamento di personale da parte dell'Amministrazione contraente. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati riportati nell'Atto di regolamentazione del servizio, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione contraente per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa del Fornitore, dovranno essere, di norma, previste almeno più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/ responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con le Amministrazioni contraenti, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;
- la responsabilità/ gestione tecnica;
- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;

- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte delle Amministrazioni contraenti;
- la corretta esecuzione del processo di produzione dei pasti presso il centro di produzione pasti del Fornitore in termini di supervisione di tutte le attività di cucina, di supervisione sulle derrate utilizzate, in termini di rispetto delle grammature, degli ingredienti previsti per le singole preparazioni, della presenza/ assenza di allergeni, di supervisione nella preparazione delle diete speciali.

Oltre al personale addetto alle funzioni aziendali sopra richiamate, il Fornitore deve garantire la presenza di personale per il ricevimento delle merci, la produzione, il confezionamento e il trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori quali, apparecchiatura, pulizia, sporzionamento presso i refettori, per le manutenzioni, ecc. in tutti i casi previsti.

Il Fornitore dovrà garantire la costante presenza di un Responsabile del servizio. In caso, di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento dell'attività, il Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, il Fornitore individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione all'Amministrazione contraente, pena l'applicazione della penale di cui all'art. 19 "Penali" dell'Accordo quadro. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Fornitore saranno rivolte al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

La **responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio** dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale pluriennale maturata nel settore della ristorazione collettiva. La responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dal Fornitore dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Il Fornitore dovrà garantire che il proprio personale operante nei centri refezionali e nelle cucine delle Amministrazioni contraenti impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004 e dalla Deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna N. 311 del 4/03/2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L.R. n.14/2018 alla L.R. n. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi" (o norma equivalente, nel caso di attestati rilasciati in regioni diverse dall'Emilia-Romagna). Il Fornitore dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, il Fornitore dovrà fornire all'Amministrazione contraente l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (cucine, centri di cottura e centri refezionali), diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale e il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale, evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli ai singoli operatori.

Art. 17 - Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, il Fornitore dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Legge regionale dell'Emilia-Romagna N. 11/2003 (come modificata dalla Legge regionale dell'Emilia-Romagna N.14/2018 e s.m.i.), dalla Determinazione della Direzione Sanità della Regione Emilia-Romagna N° 16963 del 29/12/2011 "*Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non*

confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale” e dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 3642 del 16/03/2018 “*Approvazione delle ‘Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine’*” (o norme equivalenti nel caso di personale formato in regioni diverse dalla regione Emilia-Romagna). Ulteriori corsi di formazione possono riguardare i seguenti argomenti:

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio, compresi i lavoratori neoassunti, dovranno prevedere incontri specifici stabiliti dalla normativa vigente.

Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione contraente. L'avvio delle iniziative formative e informative, la modalità di svolgimento, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi formativi programmati durante il periodo di esecuzione del contratto dovranno essere comunicati dal Fornitore all'Amministrazione Contraente almeno 15 (quindici) giorni prima del loro svolgimento, in modo che l'Amministrazione contraente possa eventualmente farvi partecipare i propri incaricati.

Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali serviti.

Se richiesto dall'Amministrazione contraente, il Fornitore deve trasmettere l'elenco dei corsi frequentati dal personale impiegato nell'esecuzione del contratto. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 18 - Regole di comportamento

I dipendenti del Fornitore, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

Il Fornitore dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale;

- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano;
- tenga un comportamento educato e irreprensibile nei confronti degli utenti e di tutti i soggetti appartenenti al loro ambito sociale abituale (alunni, genitori degli alunni, insegnanti e altro personale della scuola, ecc.);
- si astenga dall'uso di linguaggio volgare e da esternazioni di carattere discriminatorio che prendano a riferimento il credo religioso, la nazionalità, la provenienza geografica l'orientamento sessuale, lo stato di salute, lo stile di vita, ecc. del bambino e della famiglia;
- eviti comportamenti lesivi della dignità degli utenti o assimilabili a maltrattamento o a coercizione psicologica o ad altro comportamento perseguibile, anche a norma del Codice Penale.

Il Fornitore sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

Art. 19 - Vestiario

Il Fornitore, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata degli Ordinativi di Fornitura, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il Fornitore dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Fornitore.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dal Fornitore, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale del Fornitore dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

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

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Art. 20 - Comportamenti non conformi

L'Amministrazione contraente, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti del Fornitore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere al Fornitore la sostituzione del personale operante presso i centri refezionali e le cucine delle Amministrazioni Contraenti ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso il Fornitore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 21 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

SEZIONE 4 - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

Art. 22 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**Allegato I "Scaffale delle derrate"** al presente Capitolato tecnico.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato I – “Scaffale delle derrate” dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione contraente, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione.

Art. 23 - Tipologia delle derrate alimentari e verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso per ciascun Comune.** Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui al paragrafo **9.2 “Calendario dei principali prodotti ortofrutticoli freschi biologici” dell'Allegato I – “Scaffale delle derrate.** Nel mese di maggio sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale.
- **Uova** (anche pastorizzate liquide o con guscio): devono essere **biologiche**;
- **Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso per ciascun Comune. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata** nell'ambito del “Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia” o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative “Benessere animale in allevamento”, “Alimentazione priva di additivi antibiotici” - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o “Prodotto di montagna”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**

- **Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso per ciascun Comune. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa** approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**
- **Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso per ciascun Comune oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto** rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. **Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.**
- **Prodotti ittici:** i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, **devono essere di origine FAO 37 o FAO 27**, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno

scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- **Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso per ciascun Comune deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»** in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.**
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. **Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.** L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso per ciascun Comune devono essere biologici;**
- **Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici.** Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.**
- **Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale** nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
- **Prodotti a KM 0 e a filiera corta,** ai sensi di quanto previsto dalle lett. a) e b) del comma 1 dell'art. 2 "definizioni" della Legge 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta": **secondo quanto offerto dal Fornitore in sede di gara.**
- **Prodotti provenienti da agricoltura sociale,** vale a dire, prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, sono prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno

2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116: **secondo quanto offerto dal Fornitore in sede di gara.**

- **Acqua: di rete o microfiltrata**, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco. L'acqua destinata ai bambini di età inferiore ad un anno deve essere fornita in bottiglia con contenitori in plastica riciclata o bioplastica o altro materiale compatibile con i CAM.
- Nel caso di particolari situazioni, il Fornitore potrà fornire acqua oligominerale in bottiglia all'Amministrazione contraente; si considerano situazioni particolari: i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/ centri refezionali, che determinino la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti. In tali casi il costo dell'acqua sarà remunerato al fornitore al prezzo concordato fra l'Amministrazione contraente e il Fornitore medesimo. Le bottiglie fornite dovranno essere confezionate con materiale riciclabile oppure biodegradabile e compostabile (bioplastica).

Nel caso in cui l'Amministrazione contraente scelga di acquistare l'opzione di produzione del pasto secondo i criteri della **"Mensa scolastica biologica"** o della **"Mensa scolastica di eccellenza biologica"**, a fronte della corresponsione della maggiorazione del prezzo del pasto quotata in sede di gara, il Fornitore dovrà garantire le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche dei prodotti come previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 14771 del 18/12/2017, pubblicato in G.U. – serie generale - n. 79 del 5 aprile 2018 e, in particolare, all'Allegato 1.

In fase di esecuzione del servizio, la **verifica del rispetto delle percentuali minime, dei requisiti e delle specifiche tecniche dei prodotti** utilizzati per la produzione dei pasti su base mensile per ciascuna singola Amministrazione contraente dovrà essere effettuata tramite report - o tramite accesso a specifica app (piattaforma) - elaborati / messi a disposizione da parte del Fornitore, secondo quanto offerto in fase di gara e senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione contraente.

Art. 24 - Derrate di emergenza

Presso i centri refezionali dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), il Fornitore dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

SEZIONE 5 - MENU'

Art. 25 - Regime di preparazione dei pasti

Il regime di produzione dei pasti sarà di norma il **“fresco-caldo”** (cfr. art. 1 “Definizioni”).

Nell’ambito delle indicazioni fornite nell’**Allegato II – “Menù”**, le Amministrazioni contraenti e il Fornitore concorderanno schemi di menù articolati in 5 settimane.

I menù saranno predisposti nei successivi 10 giorni lavorativi dall’emissione dell’Ordinativo di Fornitura.

Le pietanze componenti il menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari del pranzo delle diverse scuole, come meglio specificati nell’Atto di regolamentazione del servizio di cui al precedente art. 6.

I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Per i prodotti da forno lievitati, il Fornitore potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all’autorizzazione delle Amministrazioni contraenti.

Art. 26 - Variazioni di menu

I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione dell’Amministrazione contraente. L’Amministrazione potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù (ricette) previa documentata verifica della scarsa appetibilità e scarso gradimento delle preparazioni da parte dei consumatori finali dei pasti e nel rispetto dei principi esposti nell’Allegato II –“Menù” al presente Capitolato tecnico. In tal caso, il Fornitore dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

Le Amministrazioni potranno altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. In tal caso il Fornitore sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, l’Amministrazione si impegna a comunicare al Fornitore con un anticipo di almeno 7 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

Art. 27 - Diete speciali

Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

- **Dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare;**
- **Diete leggera detta “in bianco” per giorni limitati entro la settimana:** in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato;

- **Diete per motivi religiosi o culturali;**
- **Dieta vegetariana o simile.**

I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.

Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dalle Amministrazioni contraenti, le quali si riservano la possibilità di verificare col Fornitore se sussistano le condizioni economiche e organizzative che ne consentano la produzione.

Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti, ovvero entro le ore 13 per avere decorrenza dal giorno successivo.

Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Il Fornitore dovrà prevedere il menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per le diverse diete speciali, il Fornitore dovrà utilizzare alimenti sostitutivi, sempre facendo riferimento agli alimenti elencati nell'Allegato I - "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato tecnico.

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 monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente e, in particolare a quanto disposto in materia dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva vigenti (CAM);
- ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del/dei fruitore/i della dieta e scuola di appartenenza.

Le diete di tipo etico religioso potranno essere confezionate in contenitori multiporzione, identificati con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di

appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente a cura del personale dell'Amministrazione contraente ed essere conservato dal Fornitore presso ciascuna cucina e refettorio e/o presso il proprio centro cottura..

Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione contraente, inviando la richiesta assieme al certificato medico convenzionato con l'Azienda USL.

Per le ulteriori specifiche inerenti alle diete speciali si rinvia ai paragrafi 15 "Diete speciali" e 16 "Accorgimenti da rispettare nella preparazione e distribuzione di diete speciali" dell'**Allegato II – "Menù"** al presente Capitolato tecnico.

SEZIONE 6 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 28 - Ricevimento e conservazione delle derrate

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato I - "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato tecnico, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di

conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati secondo le temperature idonee o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

SEZIONE II PREPARAZIONE

Art. 29 - Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
- il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
- la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;

- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento;
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura.

Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Art. 30 - Conservazione dei pasti campioni

Il Fornitore, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

SEZIONE 7 - LOCALI

Art. 31 - Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di attrezzature e arredi

Il Fornitore sia quando gli venga richiesto di eseguire il servizio, utilizzando il centro di cottura o la/le cucina/e dell'Amministrazione contraente, sia quando gli venga richiesto di eseguire il servizio provvedendo alla produzione dei pasti presso un centro di cottura nella propria disponibilità, dovrà prendere conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che influiranno sull'espletamento del servizio richiesto dall'Amministrazione contraente. In particolare, nel caso in cui i pasti debbano essere prodotti nelle cucine o nel centro di cottura dell'Amministrazione contraente, il Fornitore dovrà eseguire il sopralluogo di ricognizione presso i locali che l'Amministrazione contraente metterà a sua disposizione, con la precisazione che:

- a) l'Amministrazione richiedente ed il Fornitore procederanno al sopralluogo in forma congiunta presso le strutture interessate dal servizio, per prendere visione dei locali, delle dotazioni presenti e del numero di personale in carico alla gestione uscente (ove esistente) e delle relative qualifiche e monte ore settimanale, ai fini degli adempimenti di cui al CCNL di

categoria e, in generale, di tutte le circostanze che possano incidere sull'erogazione del servizio;

- b) nel corso del sopralluogo il Fornitore e l'Amministrazione contraente verificheranno lo stato di manutenzione e conformità alle norme vigenti dei locali e delle dotazioni ivi presenti;
- c) nei 15 giorni successivi potrà essere emesso l'Ordinativo di fornitura, previo completamento della Richiesta preliminare di fornitura di cui al precedente art. 6 "Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio";
- d) qualora, nel corso del sopralluogo, venisse riscontrato che le dotazioni necessitano di interventi di manutenzioni straordinaria o di sostituzione, l'Amministrazione contraente avrà la facoltà:
 - 1. di provvedere, accollandosi tutti gli oneri e le spese necessarie, all'acquisto di arredi e attrezzature o alla loro manutenzione straordinaria;
 - 2. ovvero di affidare al Fornitore l'onere di acquistare o sostituire attrezzature e arredi esistenti, ivi compresi i lavori di montaggio e, se necessario e se richiesto dall'Amministrazione contraente, eseguire gli adeguamenti impiantistici necessari, o provvedere alla loro manutenzione straordinaria, previa ricontrattazione del prezzo del singolo pasto.

Nell'ipotesi sub punto 2 lett. d), il Fornitore provvederà a definirne il valore di aumento del singolo pasto, di norma nel limite massimo del 10%, in accordo con l'Amministrazione contraente, mediante analisi di più preventivi o, qualora esistenti, mediante applicazione di listini ufficiali. A tal fine, il Fornitore dovrà sottoporre all'Amministrazione contraente un piano di ammortamento dell'investimento da effettuare; il piano di ammortamento deve essere predisposto tenuto conto di ogni incidenza di carattere fiscale e finanziaria (quali: imposte applicabili, recuperi fiscali, interessi, secondo le norme vigenti); al termine del piano di ammortamento il prezzo del pasto sarà riportato al valore di aggiudicazione, fatti salvi gli adeguamenti prezzi nel frattempo intervenuti. È facoltà del Fornitore prevedere che al termine dell'esecuzione del servizio i beni da questi acquistati confluiscono o meno in proprietà all'Amministrazione contraente, la quale in tal caso, valuterà se riconoscere o meno al Fornitore l'eventuale valore contabile residuo dei beni non ammortizzati, nel rispetto del proprio ordinamento.

Allo stesso modo si procederà qualora, nel corso di durata dell'esecuzione del contratto, emerga la necessità di sostituzione o di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature. In tal caso il prezzo del pasto preso a riferimento per calcolare l'incidenza del costo dei beni da sostituire sarà quello in vigore al momento dell'intervento. Anche in questo caso, è facoltà del Fornitore prevedere che al termine dell'esecuzione del servizio i beni da questi acquistati confluiscono o meno in proprietà all'Amministrazione contraente, la quale in tal caso, valuterà se riconoscere o

meno al Fornitore l'eventuale valore contabile residuo dei beni non ammortizzati, nel rispetto del proprio ordinamento.

Sono a invece da intendersi a carico del Fornitore l'acquisto e il montaggio, compresi eventuali adeguamenti impiantistici, di attrezzature e arredi, dovuti a scelte produttive/organizzative proprie del Fornitore, per esempio finalizzate ad una maggiore automazione del servizio di produzione pasti, lavaggio stoviglie, ecc...

Al termine del contratto, il Fornitore dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Nel corso del contratto e al suo termine, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alle Amministrazioni contraenti, queste procederanno ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e/o di mantenimento delle attrezzature prese in carico/ installate dal Fornitore.

Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le Amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, le Amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Fornitore maggiorati della penale di cui all'art. 19 "Penali" dell'Accordo quadro, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Le Amministrazioni contraenti saranno sollevate da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che potranno derivare a cose di proprietà del Fornitore o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

Art. 32 - Consegna dei locali

A seguito dell'emissione dell'Ordinativo di Fornitura, l'Amministrazione contraente effettuerà la consegna delle proprie cucine, dei refettori, degli annessi locali di servizio e relative dotazioni. L'Amministrazione contraente consegnerà al Fornitore le proprie cucine, i refettori e gli annessi locali di servizio, nelle condizioni in cui si trovano.

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie, il pentolame, l'utensileria ed il tovagliato presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili ed immobili consegnati.

L'Amministrazione contraente si riserva di effettuare visite presso i locali consegnati per verificarne lo stato di manutenzione e di conduzione, in qualunque momento e comunque con

cadenza almeno annuale, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dal Fornitore.

Art. 33 - Divieto di cambio della destinazione d'uso

I locali consegnati al Fornitore dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente Capitolato tecnico, salvo diversa autorizzazione. Il Fornitore, per sé e aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente a non mutare per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso consegnati.

SEZIONE 8 - ONERI DELLE PARTI

Art. 34 - Oneri del Fornitore

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico del Fornitore le seguenti attività:

- a) produzione di pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura);
- b) confezionamento;
- c) trasporto interno ed eventuale trasporto esterno presso i refettori, se ubicati in strutture non ospitanti la cucina;
- d) trasporto in caso di pasto veicolato;
- e) pulizia e sanificazione delle stoviglie, utensileria, pentolame, attrezzature e arredi utilizzate per il servizio;
- f) sporzionamento;
- g) apparecchiatura e preparazione dei refettori, ove richiesto;
- h) distribuzione ai tavoli o con modalità self-service, ove richiesto. Il servizio di distribuzione non riguarda gli spuntini e le merende;
- i) apparecchiatura;
- j) pulizia delle cucine, dei refettori e dei locali di servizio dell'Amministrazione contraente, ove richiesto;
- k) adozione di misure idonee a consentire all'Amministrazione Contraente la verifica della somministrazione degli alimenti - e le relative percentuali - richieste per ciascuna delle tipologie elencate al precedente art. 23 "Tipologia delle derrate alimentari" e nell'Allegato I - "Scaffale delle Derrate", nonché la verifica della somministrazione dei prodotti eventualmente offerti in sede di gara denominati "Prodotti a KM 0 e a filiera corta" e "Prodotti da agricoltura sociale";
- l) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla produzione/consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, conformemente ai

- regolamenti adottati dai Comuni ove viene svolto il servizio/ dalle Amministrazioni contraenti;
- m) manutenzioni ordinarie di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio;
 - n) reintegro delle stoviglie, utensileria, pentolame e tovagliato delle Amministrazioni contraenti, utilizzate per il servizio, comprese cassette termiche;
 - o) per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, il fornitore è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto;
 - p) manutenzioni ordinarie dei locali cucine, dei refettori e dei locali di servizio, ivi compresi gli impianti, a norma degli artt. 31 “Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature” e 36 “Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria”;
 - q) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi, e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, secondo quanto riportato agli artt. 31 “Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature” e 36 “Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria”;
 - r) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature delle Amministrazioni contraenti, resi necessari da eventi imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva;
 - s) segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili, che comportano opere di manutenzione straordinaria o di sostituzione a carico dell'Amministrazione contraente;
 - t) predisposizione e aggiornamento dei piani di evacuazione dei locali consegnati, che dovranno coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'amministrazione contraente;
 - u) eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

In caso di acquisto di attrezzature in sostituzione o a completamento di quanto ceduto in comodato d'uso gratuito, queste dovranno rispondere alla normativa dettata dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettivi vigenti. In particolare, in caso di acquisto di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che

ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

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 parete; possibilità di effettuare prelavaggi integrati

Art. 35 - Oneri dell'Amministrazione contraente

Oltre a quanto previsto in specifici articoli del presente Capitolato, sono a carico dell'Amministrazione contraente le seguenti attività:

- 1) manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati, qualora il Fornitore non ritenga di potervi procedere, anche in ragione di autorizzazioni e/ o certificazione di legge dei lavori da eseguire e degli impianti da sostituire/ adeguare che debbano essere rilasciate al proprietario dell'immobile, fatto salvo quanto disposto al precedente art. 31 "Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature");
- 2) acquisto o sostituzione o manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione contraente, utilizzate nel servizio, anche per esigenze intervenute nel corso del contratto, fatto salvo quanto disposto al precedente art. 31 "Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature");
- 3) oneri per utenze idriche, elettriche, del gas, telefoniche trasmissione dati, smaltimento dei rifiuti delle cucine e dei centri di cottura ceduti in comodato d'uso gratuito al Fornitore, oltre che dei refettori presso i quali è richiesto al Fornitori di eseguire i servizi accessori di cui ai successivi artt. 41, 42, 43, 44 e ss..

Art. 36 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria

Gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali concessi in comodato d'uso gratuito da parte dell'Amministrazione contraente al Fornitore sono a carico del Fornitore medesimo e comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in qualunque momento l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

La data di effettiva esecuzione e le modalità di tali interventi dovranno essere resi disponibile mediante apposito collegamento informatico e rintracciati per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione, preposto alle verifiche e ai controlli.

Il Fornitore dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti. Al verificarsi di guasti il Fornitore sarà tenuto a provvedere, nel termine di 24 ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri.

In via generale l'Amministrazione si riserva altresì di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Qualora il Fornitore nel corso dell'appalto rilevi l'esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione all'Amministrazione contraente.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature comprendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria), gli interventi volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi. In modo particolare, per le attrezzature e gli arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza e il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Si vedano in proposito anche i precedenti articoli 31 "Sopralluogo e verifica dello stato delle dotazioni: sostituzione, integrazione, manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature" e 32 "Consegna dei locali".

Alla fine di ogni anno, compreso l'anno finale del servizio, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle cucine, dei centri di cottura e dei centri refezionali. Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

Art. 37 - Orari di consumazione

Gli orari per la consumazione dei pasti saranno definiti nell'Atto di regolamentazione del servizio di cui al precedente art. 6 "Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio" e di norma saranno i seguenti:

Tipo di pasto	Utenza	Orario indicativo
Spuntino	bambini di età inferiore a 12 mesi	9.00/9.30
Spuntino	bambini da 1 a 3 anni	9.00/9.30
Spuntino	bambini da 3 a 6 anni	9.00/9.30
Pranzo	bambini di età inferiore a 12 mesi	11.30/12.00
Pranzo	bambini da 1 a 3 anni	11.30/12.00
Pranzo	bambini da 3 a 6 anni	12.00/12.15
Pranzo	bambini da 6 a 11 anni	12.30/13.15
Pranzo	bambini da 11° 14 anni e adulti	13.00/13.30
Merenda	bambini di età inferiore a 12 mesi	16.00
Merenda	bambini da 1 a 3 anni	16.00
Merenda	bambini da 3 a 6 anni	16.00

Gli spuntini saranno consegnati contemporaneamente al pranzo del giorno precedente e le merende saranno consegnate assieme ai pranzi del medesimo giorno. I prodotti non deperibili potranno essere consegnati anche con periodicità diverse e per quantitativi superiori al fabbisogno giornaliero. In ogni caso, i centri refezionali dovranno essere dotati di idonei locali, attrezzature o contenitori per lo stoccaggio e la conservazione dei diversi alimenti (dispense; frigoriferi; ecc..).

SEZIONE 9 - TRASPORTO, TEMPI DI CONSEGNA

Art. 38 - Confezionamento e trasporto

Il trasporto esterno e interno ai centri refezionali dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al

contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente. Possono fare eccezione i pasti per diete speciali per motivi sanitari, che potranno essere serviti in modalità “monoporzione”.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un’adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico del Fornitore, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dalle stesse Amministrazioni contraenti nell’Atto di regolamentazione del servizio di cui al precedente art. 6 “Richiesta preliminare di fornitura e atto di regolamentazione del servizio”.

Art. 39 - Mezzi adibiti al trasporto

La consegna dei pasti presso le strutture interessate deve essere effettuata con idonei mezzi di trasporto. Il numero di mezzi impiegati deve essere sufficiente a garantire le consegne presso i luoghi di consumo dei pasti nell’arco temporale previsto.

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 insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. 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.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara.

Art. 40 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti

Il Fornitore, almeno 10 giorni prima dell’avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali non dotati di cucine, 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) il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto, utilizzati;
- e) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- g) i tragitti e i Km percorsi.

La consegna dei pasti in regime “fresco- caldo” dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto. Il tempo massimo consentito per la consegna non deve superare il limite massimo di 60 minuti dalla fine della produzione per i pasti prodotti in cucine ubicate presso i plessi / sedi di consumo dei pasti e 120 minuti per i pasti da trasportare in centri refezionali in cui non è prevista la cucina interna, salvo particolari eccezioni dovute a distanze elevate che dovranno essere specificamente autorizzate dall’Amministrazione Contraente.

Pertanto, il Fornitore deve programmare ed effettuare la produzione dei pasti in modo tale da non superare detti termini.

Qualora l’Amministrazione contraente verifichi che il tempo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti ed il consumo superi quello contrattuale, applicherà al Fornitore la penale prevista al successivo art. 51 “Controlli e penali” per ogni episodio riscontrato.

L’eventuale errore nella consegna dei pasti o degli alimenti (es: assenza di diete speciali; quantitativi inferiori) comporterà l’applicazione della penale di cui al successivo art. 51 “Controlli e penali”, per ogni episodio riscontrato, a decorrere dal secondo episodio.

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.

Il Fornitore non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l’Amministrazione contraente.

SEZIONE 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 41 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà aerare i locali e in seguito provvedere all’allestimento dei tavoli, di norma con:

- eventuali tovaglie;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l’apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti. La stoviglieria monouso dovrà essere prelevata dalle confezioni al momento dell’utilizzo e

l'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti.

Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi.

Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, formaggio grattugiato, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto. Il Fornitore dovrà garantire che durante il servizio gli accessori per i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Art. 42 - Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti potrà avvenire ai tavoli o, ove richiesto, con sistema self-service.

Il servizio di distribuzione non comprende la distribuzione degli spuntini e delle merende.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Qualora l'Amministrazione contraente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al Fornitore la penale al successivo art. 51 "Controlli e penali".

Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:

- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare utensili adeguati;
- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;

- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione contraente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- distribuire la frutta o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

Durante la somministrazione il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

Art. 43 - Ulteriori indicazioni in caso di sporzionamento e distribuzione con il sistema del self-service

Per somministrazione self-service s'intende la modalità di somministrazione dei pasti in cui i macchinari e le attrezzature impiegate per mantenere ed esporre le preparazioni gastronomiche sono disposte una di seguito all'altra senza soluzione di continuità.

L'utente per il ritiro delle preparazioni gastronomiche percorre lo spazio antistante la linea di somministrazione.

In tal caso gli alunni ritireranno il piatto del primo e del secondo con il contorno presso il tavolo di servizio dove il Fornitore provvederà allo sporzionamento. I pasti verranno consumati ai tavoli. Terminata la consumazione dei pasti il Fornitore procederà al riassetto e pulizia dei refettori.

La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di sporzionamento rapido ed efficiente ed un'assistenza ai tavoli, qualora necessari, precisa e puntuale.

Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi tutte le prescrizioni di cui al precedente art. 42 "Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli", in quanto compatibili.

Art. 44 - Distribuzione del pasto "dieta speciale"

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dieta di cui al precedente art. 27 "Diete speciali" dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto, il Fornitore dovrà:

- controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e

consegnarlo al bambino a cui è destinato;

- servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori del Fornitore operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali e il tipo di dieta ad essi destinati, salvaguardando il rispetto della privacy.

SEZIONE 11 -SERVIZI DI PULIZIA

Art. 45 - Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo il Fornitore dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie, se del tipo riutilizzabile.

Sono a carico del Fornitore la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

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

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

L'Amministrazione contraente verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine, nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparcchiatura;
- sanificazione dei tavoli;

- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- eventuale capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale del Fornitore e dei locali di servizio;
- deragnatura se occorrente.

Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, il Fornitore dovrà inoltre provvedere a:

- sparecchiare, detergere e sanificare i tavoli;
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

Il Fornitore deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina e/o il centro di cottura, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Tutti i detersivi 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. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

In ogni caso il Fornitore dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza e informarla in caso di sostituzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico del Fornitore.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

Art. 46 - Pulizie periodiche

Il Fornitore dovrà, di norma, provvedere alle seguenti pulizie periodiche:

- detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
- detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
- pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura.

Dette operazioni saranno eseguite nelle cucine, nei centri di cottura e in tutti i centri refezionali, con cadenza tale da garantire la costante igienicità dei locali e loro dotazioni.

Art. 47 - Divieti

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 48 - Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza delle cucine è a carico del Fornitore che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre in perfetto stato di igiene e decoro.

Art. 49 - Prevenzione e gestione dei rifiuti

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

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

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico del Fornitore.

La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico del Fornitore.

Le spese di smaltimento dei rifiuti sono da intendersi a carico dell'Amministrazione contraente.

Art. 50 - Servizi igienici e spogliatoi

Il Fornitore dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione e sporzionamento concessi in comodato d'uso gratuito e non, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti.

SEZIONE 12 - CONTROLLI DI QUALITÀ E RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 51 - Controlli e penali

È facoltà delle Amministrazioni contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

È inoltre facoltà delle Amministrazioni contraenti disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dalle Amministrazioni contraenti effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalle Amministrazioni contraenti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del Fornitore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Potranno inoltre essere eseguite verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, daranno luogo alla

richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal Fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

In caso di inadempienza del Fornitore si applicano le penali di seguito riportate. Nel caso di inadempienze del Fornitore non rientranti fra quelle di seguito elencate, si applica quanto riportato all'art. 19 "Penali" dell'Accordo quadro.

Di seguito vengo riportati i livelli di servizio attesi e le penali relative ai lotti 1, 2, 3, 4, 5, 6.

N.	AMBITO DELLA PRESTAZIONE / SERVIZIO	LIVELLO MINIMO ATTESO / CAPITOLATO TECNICO	PENALE
1	Cause di interruzione del servizio	Capitolato tecnico: "Art. 10 - Cause di interruzione del servizio"	In caso mancata presentazione di idonea documentazione circa le cause di forza maggiore o le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, ad es., per guasti agli impianti e alle strutture, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari all'importo dei pasti non consegnati; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte in uno o più refettori, la penale potrà essere incrementata nella misura del 30%.
2	Cause di interruzione del servizio	Capitolato tecnico: "Art. 10 - Cause di interruzione del servizio"	In caso di mancata comunicazione di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti del Fornitore, entro un termine non inferiore a 5 giorni dal verificarsi dell'evento, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 forfettari; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00.
3	Elenco del personale del fornitore operante nei refettori, cucine, centri di cottura dell'Amministrazione contraente.	Capitolato tecnico: "Art. 16 - Elenco del personale e titoli professionali del personale"	Per la mancata presentazione del documento "elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (cucine, centri di cottura e centri refezionari)" di cui all'Art. 16 Elenco del personale e titoli professionali del personale" del Capitolato, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 15,00 per ciascun giorno di ritardo, a partire dal 16° giorno successivo all'inizio del servizio e fino al 30° giorno; qualora il ritardo si protragga oltre il 31° giorno la penale potrà essere elevata fino a € 30,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo.

4	Reintegro del personale del fornitore operante nei refettori, cucine, centri di cottura dell'Amministrazione contraente.	Capitolato tecnico: "Art. 16 - Elenco del personale e titoli professionali del personale"	Per il mancato reintegro - entro 5 giorni lavorativi - di una singola unità di personale assegnata alla cucina/ centro di cottura comunale che risulti assente per malattia, in ferie o cessato, con personale di pari qualifica e debitamente formato l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 50,00 al giorno, a partire dal 6° giorno lavorativo e fino al 15° giorno lavorativo; qualora il ritardo si protragga oltre il 16° giorno la penale potrà essere elevata fino a € 100,00 al giorno, per ciascun giorno di ritardo; qualora nel corso dell'esecuzione del servizio il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico individuato nel documento "elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione contraente (cucine, centri di cottura e centri refezionali)" di cui all'Art. 16 Elenco del personale e titoli professionali del personale" del Capitolato tecnico, l'Amministrazione contraente potrà applicare oltre alla penale sopra descritta, una penale forfettaria di importo pari a € 1.000,00.
5	Tipologia delle derrate alimentari.	Capitolato tecnico: "Art. 22 - Caratteristiche delle derrate alimentari"; "Allegato II - Scaffale delle derrate"	Per ogni episodio in cui sia riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi a quanto riportato nell'Allegato II - "Scaffale delle derrate" l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 per ciascun prodotto non conforme qualora nel corso dell'esecuzione del contratto tale non conformità si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00 per ciascun singolo prodotto non conforme.
6	Tipologia delle derrate alimentari	Capitolato tecnico: "Art. 23 -Tipologia delle derrate alimentari"; offerta tecnica	Per ogni prodotto alimentare utilizzato non avente le provenienze e le caratteristiche di cui all'art. 23 "Tipologia delle derrate alimentari" del Capitolato tecnico o quelle migliorative offerte in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 per ciascun singolo prodotto non conforme; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto evento si verificasse per più di 3 volte, la penale potrà essere elevata a € 100,00 per ciascun singolo prodotto non conforme.
7	Menu	Capitolato tecnico: SEZIONE 5 - MENU' "Allegato II - Menu".	Per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, (compresa la modifica di una singola ricetta / preparazione), l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 100,00 per ciascuna ricetta/ preparazione non concordata preventivamente; qualora nel corso dell'esecuzione del contratto l'evento si verificasse per più di 5 volte, la penale potrà essere elevata a € 200,00 per ciascun singolo prodotto non conforme.

8	Diete speciali	Capitolato tecnico: "Art. 27 - Diete speciali"	<p>Per ciascun episodio riscontrato di non conformità di un singolo pasto riferito alla dieta speciale l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 20,00 per singolo pasto non conforme;</p> <p>nel caso in cui la non conformità riguardi un singolo pasto in dieta speciale per allergia o intolleranza alimentare la penale potrà essere elevata fino ad € 100,00 per ogni singolo pasto non conforme, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione dell'Amministrazione contraente nei confronti del Fornitore in caso di danni o lesioni al consumatore finale del pasto.</p>
9	Interventi di manutenzione ordinaria e ordinaria	Capitolato tecnico: "Art. 36 - Interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria"	<p>In caso di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria a carico del Fornitore, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 50,00 e fino a € 500,00 forfettari in relazione alla gravità dell'inadempienza; perdurando il ritardo, l'Amministrazione contraente potrà provvedere, previa diffida, all'esecuzione in danno.</p>
10	Mezzi di trasporto	Capitolato tecnico: "Art. 39 - Mezzi adibiti al trasporto"; offerta tecnica.	<p>Per il mancato utilizzo di mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 100,00 per singolo mezzo non conforme;</p> <p>se nel corso dell'esecuzione del contratto - a partire dal 2° anno scolastico di esecuzione dello stesso - la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 200,00 per singolo mezzo non conforme.</p>
11	Consegna dei pasti	Capitolato tecnico: "Art. 40 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti"	<p>Per ciascun ritardo superiore ai 15 minuti, nella consegna dei pasti presso un singolo refettorio l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 30,00 per singolo refettorio servito in ritardo;</p> <p>nel caso in cui nel corso di un singolo anno scolastico, il numero di ritardi superiori a 15 minuti abbia riguardato oltre il 10% delle consegne effettuate, la penale potrà essere elevata ad € 60,00 per singolo episodio;</p> <p>la penale non si applica nel caso in cui il ritardo si verifichi nei primi 10 giorni del primo anno scolastico (fase di avvio dell'esecuzione del servizio).</p>
12	Consegna dei pasti	Capitolato tecnico: "Art. 40 - Tempi di consegna dei pasti e piano dei trasporti"	<p>In caso di mancata consegna dei pasti c.d. veicolati (pasti prodotti nel centro di cottura del Fornitore) presso uno o più refettori, sarà applicata una penale pari € 5,00 per ciascun pasto non consegnato;</p> <p>nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 5, la penale sarà elevata ad € 10,00 per ciascun pasto non consegnato;</p> <p>nel caso in cui il disservizio si protragga - o comunque si verifichi - per un numero di giorni superiore a 10, nel corso del periodo di esecuzione del contratto -, la penale sarà elevata ad € 20,00 per ciascun pasto non consegnato.</p>

13	Prodotti per la pulizia	Capitolato tecnico: SEZIONE 11 -SERVIZI DI PULIZIA	In caso di accertamento del mancato utilizzo di detergenti, stoviglie, ecc. conformi ai criteri ambientali minimi (CAM) per la ristorazione collettiva refettorio l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 40,00 per ciascun prodotto non conforme; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata nuovamente, la penale potrà essere elevata ad un importo di € 80,00 per singolo prodotto non conforme.
14	Temperatura dei pasti	Capitolato tecnico: "Art. 42 - Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli"	Per il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 50,00 forfettari; se nel corso dell'esecuzione del contratto la non conformità dovesse venire riscontrata oltre tre volte la penale, potrà essere elevata fino all'importo di € 500,00 forfettari.
15	Autocontrollo alimentare controllo HACCP	Capitolato tecnico: SEZIONE 4 - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE; SEZIONE 6 - IGIENE DELLA PRODUZIONE; SEZIONE 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI; "Art. 52 - Autocontrollo alimentare controllo HACCP".	Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione di un pasto o nel contenitore multiporzione per gli alimenti l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari ad € 80,00 forfettari riservandosi l'Amministrazione, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del Fornitore di fornire un pasto sostitutivo.
16	Autocontrollo alimentare controllo HACCP	Capitolato tecnico: SEZIONE 4 - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE; SEZIONE 6 - IGIENE DELLA PRODUZIONE; SEZIONE 10 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI; "Art. 52 - Autocontrollo alimentare controllo HACCP".	Per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti accertate presso le cucine, i centri di cottura, i singoli centri refezionali o i mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti e, in linea generale per il mancato rispetto del piano di autocontrollo l'Amministrazione contraente potrà applicare una penale pari a € 100,00 forfettari elevabile fino ad € 1.000,00 forfettari in relazione alla gravità della non conformità riscontrata

Art. 52 - Autocontrollo alimentare controllo HACCP

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta delle Amministrazioni contraenti dovrà essere fornita copia del manuale di corretta

prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il Fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione contraente e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal Fornitore potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni contraenti senza possibilità di rivalsa da parte del Fornitore.

Art. 53 - Organismi di partecipazione

Il Fornitore ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio, nelle varie forme di organizzazione riconosciute dalle varie Amministrazioni contraenti (organismi di partecipazione). Fatte salve le disposizioni adottate dalle varie Amministrazioni contraenti, di norma è diritto degli organismi di partecipazione procedere al controllo del servizio, al fine di:

- ❖ rilevare la corretta applicazione dei menu:
 - verifica del rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
 - verifica degli orari di consegna e di consumo dei pasti;
 - verifica della gradibilità dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
 - verifica dei quantitativi somministrati;
 - verifica del rispetto delle diete speciali;
 - verifica del quantitativo di pasti non consumati;
- ❖ verificare la conservazione delle derrate:
 - verifica delle date di scadenza dei prodotti;
- ❖ verificare lo stato di pulizia degli ambienti:
 - valutazione visiva della pulizia dei refettori;
 - verifica visiva dell'assenza di animali infestanti nei refettori.

Le Amministrazioni contraenti potranno altresì concedere, d'intesa col Fornitore, l'accesso degli organismi di partecipazione alle cucine e ai locali di servizio.

I controlli non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale del Fornitore. Nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale.

Salve diverse modalità di partecipazione stabilite dalle varie Amministrazioni contraenti, gli organismi di partecipazione potranno:

- comunicare in forma scritta all'Amministrazione contraente qualsiasi carenza riscontrata nella conduzione del servizio;
- formulare proposte relative ai diversi aspetti del servizio di ristorazione;
- formulare proposte specifiche sul menù.

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare al Fornitore i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione e l'elenco delle attività che questi potranno esercitare.

Art. 54 - Indicatori di soddisfazione

Il Fornitore dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare in sede di gara, nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi tre mesi di vigenza dell'OdF e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione contraente il Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

Art. 55 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare

Il Fornitore dovrà collaborare per la realizzazione di progetti sperimentali adottati dalle Amministrazioni contraenti, che prevedano ad esempio un diverso ordine di distribuzione delle preparazioni; l'utilizzo di stoviglie personali dei bambini; l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, che comunque non incidano sul valore del pasto.

Il Fornitore dovrà collaborare altresì allo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dalle Amministrazioni contraenti o altri organi istituzionali coinvolti, sulla base di quanto offerto dal Fornitore in sede di gara.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato tecnico i seguenti documenti:

Allegato I – “Scaffale delle derrate”;

Allegato II - “Menu”.