



CITTÀ DI ISERNIA
Medaglia d'Oro

Settore 2° - Servizio Welfare, Istruzione, Cultura e Sport

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA CON GESTIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE.**

AA.SS. 2023/2024 - 2024/2025

CIG 9819281704

**indirizzo: P.zza Marconi, 3 – 86170 Isernia
telefono: +39 0865/449 282
e-mail: comuneisernia@pec.it**

Sommario

PREMESSA	5
Art. 1 – Oggetto	5
Art. 2 – Durata	7
Art. 3 – Valore dell'appalto.	7
Art. 4 – Prezzo del pasto e criteri di revisione.	8
Art. 5 – Utenti del servizio	9
Art. 6 – Oneri a carico dell'Amministrazione comunale – Centri cottura	9
Art. 7 - Oneri a carico dell'Amministrazione comunale - Pagamenti	9
Art. 8 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Acquisto e conservazione dei generi alimentari.	10
Art. 9 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Preparazione dei pasti.	11
Art. 9.1 Manipolazione e cottura delle derrate alimentari	12
Art. 9.2 Diete Speciali	13
Art. 9.3 Caratteristiche delle derrate alimentari	14
Art. 9.4 Definizioni	15
Art. 9.5 Requisiti degli alimenti	16
- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.	16
- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)	16
- Carne bovina.....	16
- Carne suina	17
- Carne avicola	17
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)	17
- Salumi e formaggi.....	17
- Latte	18
- Olio.....	18
- Pelati, polpa e passata di pomodoro:.....	18
- Succhi di frutta o nettari di frutta:	18
- Acqua.	18
Art. 9.6 Menu	18
Art. 10 - Flussi informativi	19
Art. 11 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Trasporto dei pasti.	19
Art. 12 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Distribuzione dei pasti.	20
Art. 13 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Centri cottura. Pulizia e sanificazione	20
Art. 14 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e arredi degli impianti	20
Art. 15 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Smaltimento rifiuti	22

Art. 16 – Oneri a carico dell’Appaltatore. Sistema informativo per gestione e rendicontazione...	23
Art. 17 - Oneri a carico dell’Appaltatore. Gestione della distribuzione idrica interna.....	23
Art. 18 – Oneri a carico dell’Appaltatore. Contributi comunitari.....	23
Art. 19 - Personale	23
Art. 19.1 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	24
Art. 19.2 – Segreto d’ufficio – ottemperanza al D.Lgs. 196/2003	24
Art. 20 – Piano annuale di analisi microbiologiche. Conservazione campioni.....	25
Art. 21 – Recupero delle eccedenze	25
Art. 22 – Norme di sicurezza	26
Art. 23 - Assicurazione.....	26
Art. 24 – Garanzia fideiussoria	27
Art. 25 – Vigilanza sull’affidamento del servizio	27
Art. 26 – Interruzione del servizio.....	27
Art. 27 – Penali	28
Art. 28 - Risoluzione del contratto	28
Art. 29 - Modalità di calcolo del danno in caso di risoluzione per inadempimento	29
Art. 30 - Decadenza	29
Art. 31 - Procedure di affidamento in caso di fallimento.....	29
Art. 32 - Recesso da parte dell’amministrazione comunale	30
Art. 33 - Disdetta del contratto da parte della Ditta appaltatrice	30
Art. 34 - Divieto di cessione e di sub appalti	30
Art. 35 - Controversie	30
Normativa di riferimento	31

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica promosso da questa Amministrazione si ispira ai principi di una sana alimentazione, alla sostenibilità ambientale, alla riduzione dello spreco alimentare e alla riduzione dei rifiuti.

L'Amministrazione comunale (di seguito anche A.C.), in conformità con quanto previsto dal Decreto 10 marzo 2020 "*Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" (di seguito CAM), emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare, nonché dal "*Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP*", promosso dallo stesso Ministero, intende promuovere un servizio di refezione scolastica basato sull'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale. Considerato il numero e l'età dei commensali, nonché il prolungato periodo in cui questi usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica, risulta evidente che la mensa rappresenta il contesto ideale per fornire un pasto sano, migliorare il rapporto con il cibo e favorire un cambiamento positivo nelle abitudini alimentari che possono arrivare a coinvolgere anche le famiglie.

Per questi motivi, l'Amministrazione ha deciso di usare il potenziale educativo del tempo mensa per promuovere la salute, prevenire malattie e generare consapevolezza sull'impatto ambientale della catena agroalimentare, prestando particolare attenzione ai seguenti aspetti: la stagionalità, la qualità, la tracciabilità, il km 0, la filiera corta e la sostenibilità ambientale. Tali fattori devono essere valorizzati nell'ottica di favorire un consumo sempre più consapevole e abitudini alimentari sane e sostenibili.

Per questa via è possibile favorire modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale e far maturare un atteggiamento positivo nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma il cibo, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011", "Linee Guida per una Sana Alimentazione" del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA), Revisione 2018 – pubblicato nel 2020; "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" Ministero della Salute 17/11/ 2021. In tale contesto risulta di fondamentale interesse: a) l'offerta di prodotti freschi, biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali e di prodotti provenienti da agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti nei mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM); b) il contenimento dell'impatto ambientale legato alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle derrate alimentari. In tal senso, scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta risultano prioritarie per ridurre l'impatto ambientale legato ai trasporti e alla distribuzione.

Ai sensi dell'articolo 130, comma 1, del d.lgs. n. 36/2023 questa Amministrazione intende adottare tutte le clausole contrattuali previste dai CAM nonché i criteri premianti di cui alla lettera a) e b).

Art. 1 – Oggetto

Il contratto ha per oggetto le prestazioni che compongono il servizio di ristorazione scolastica: approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti alle mense, riordino, pulizia e sanificazione dei locali in cui si consumano i pasti. La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire pasti, derrate e quanto necessario all'esecuzione del servizio con le caratteristiche definite dai "*Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" emanati con il Decreto 10 marzo 2020 dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare che si intendono riportate e/o richiamate nel presente Capitolato.

Il servizio affidato e disciplinato dal presente capitolato comprende (elenco non esaustivo):

1. l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
2. la preparazione e cottura dei cibi (incluse le diete speciali) nei centri di cottura comunali messi a disposizione della ditta appaltatrice e nel centro cottura individuato e allestito dall'aggiudicatario, nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche elaborate dall'operatore economico sulla base dei menù opportunamente validati dalla ASREM Molise - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, a totale carico della ditta appaltatrice; tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale; devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP;
3. il confezionamento dei pasti;
4. il trasporto dei pasti dal centro cottura presso i plessi scolastici in pluriporzione (con la sola esclusione dei pasti per diete speciali previsti del presente capitolato). Il trasporto dei pasti dovrà avvenire in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo e con mezzi idonei;
5. la porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
6. l'apparecchiatura, la sparecchiatura e la pulizia dei tavoli;
7. la pulizia, disinfezione e rigoverno delle attrezzature e degli ambienti ivi inclusi tavoli, pavimenti e finestre;
8. la fornitura di:
 - Tovaglie, tovaglioli. *“Le tovaglie devono essere oleo ed 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. tovaglietta e tovagliolo in carta; Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed 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 (clausola contrattuale n. 6 prevista dai CAM);*
 - 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”* (clausola contrattuale n. 4 prevista dai CAM *Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)* ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile, disinfettabile, riutilizzabile per il corretto svolgimento del servizio;
 - piatti e vassoi multi scomparti in materiale a perdere limitatamente ai pasti personalizzati ovvero diete speciali;
 - punti acqua sufficienti per il numero dei bambini a tavola;

Tutto il materiale a contatto con gli alimenti deve essere idoneo ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria. Si ponga attenzione al fatto che il presente appalto, contrariamente a quanto oggetto di precedenti affidamenti, prevede l'introduzione di stoviglie e materiali riutilizzabili, in ottemperanza alle Direttive europee e nazionali sul Plastic Free e sull'obbligo di riduzione della produzione di rifiuti, nonché ai fini della diffusione di una sana cultura ecologica e di salvaguardia dell'ambiente;

10. la fornitura del materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a refettorio e delle attrezzature (suppellettili, tavoli, sedie, banchi di somministrazione, ecc.) compresi i sacchetti per la raccolta differenziata dei rifiuti. Con il termine refettorio si intende ogni locale adibito alla somministrazione e consumazione dei pasti;

11. ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione e porzionatura di questi.

12. attività di informazione e iniziative di comunicazione rivolte agli utenti del servizio e ai genitori circa il menù e l'andamento/modalità di gestione del servizio di ristorazione scolastica;

13. distribuzione del cibo non somministrato alle associazioni di volontariato e/o altri soggetti a ciò preposti, nel rispetto della normativa nazionale vigente (se offerto in sede di gara).

Il servizio oggetto di affidamento è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato. L'operatore economico è tenuto a rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della Scuola e della Commissione Mensa per tutte le informazioni che fossero richieste o si rendessero necessarie; a tal fine, la ditta è resa edotta che il servizio sarà oggetto di periodiche verifiche e controlli da parte di incaricati dell'Amministrazione Comunale eventualmente accompagnati da membri delle Commissioni Mensa attivate presso gli istituti scolastici.

Art. 2 – Durata

La durata dell'appalto è per due anni scolastici (2023/2024 - 2024/2025), secondo calendario approvato dalla Regione Molise. Termine iniziale dell'appalto, è, pertanto, fissato al 14/09/2023, (con scadenza al 30 giugno 2025). La decorrenza iniziale dell'appalto sarà prorogata ove entro la stessa data non sia stata effettuata l'aggiudicazione definitiva, senza che l'appaltatore possa trarre argomento per chiedere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare per ulteriori due anni scolastici (2025/2026 e 2026/2027) il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35, co. 4 del Codice). La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione comunale, ponderata in relazione alla convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'Impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto. Qualora il Comune ritenga di non rinnovare il contratto, alla scadenza è ammessa la proroga tecnica, che si renda necessaria al solo scopo di avviare o completare la nuova procedura selettiva del contraente. Per quanto qui non ulteriormente specificato, si fa richiamo espresso a quanto previsto nel disciplinare di gara.

Art. 3 – Valore dell'appalto.

Il prezzo per pasto unitario (definito qualitativamente come da capitolato) è di **€ 5,40 oltre IVA** e non è soggetto a ribasso. Nel prezzo si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi previsti dal Capitolato, inerenti e conseguenti all'appalto di cui trattasi.

L'importo a base di gara è stimato pari ad € 900.126,00 oltre Iva ed oltre € 0,00 per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso.

Tale importo risulta determinato dal prezzo del pasto unitario (€ 5,40 oltre Iva) per il numero dei pasti presunti (circa 83345/anno: rif. pasti erogati nel periodo 01/01/2022-31/12/2022).

pasti (1/1/2022 - 31/12/2022)	prezzo pasto (iva esclusa)	valore annuo appalto
83345	€ 5,40 (i.e.)	€ 450.063,00

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 14.000,64/mese, e così € 336.011,04 per tutta la durata dell'appalto (due anni), con incidenza percentuale sul valore dell'appalto (considerato iva 4% inclusa, **pari a € 935.130,90**) pari al **35,93%**.

costo mensile personale	costo totale personale	percentuale costi personale su valore appalto
€ 14.000,46	€ 336.011,04	35,93%

Il costo del personale è stato calcolato sulla base delle unità di personale impiegate dal precedente gestore del servizio (vd. tabella in allegato), avendo quale riferimento le tabelle retributive del CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (dicembre 2021)

Ai fini dell'art. 35, comma 4, del Codice, il valore massimo dell'appalto è stimato in **€ 1.800.252,00 oltre Iva, (valore comprensivo dell'eventuale rinnovo biennale), oltre € 0,00 per oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso.**

Il dato è puramente indicativo, e non costituisce vincolo alcuno per la stazione appaltante in quanto strettamente connesso al numero degli alunni che fruiranno del servizio mensa

Nel corso della durata contrattuale, riduzioni o aumenti del servizio sono comunque fin d'ora consentiti e accettati qualora dipendenti da eventi estranei alla volontà dell'Amministrazione Comunale (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica di moduli e orari, ecc.) o per cause di forza maggiore. Al verificarsi di tali ipotesi l'Amministrazione Comunale non dovrà corrispondere alcun compenso e/o indennizzo all'Appaltatore e il costo del singolo pasto resterà invariato. L'impresa appaltatrice è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti dei servizi.

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

Art. 4 – Prezzo del pasto

Il prezzo per pasto unitario è pari a € 5,40 oltre IVA come per legge. Nel prezzo si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta appaltatrice tutti i servizi previsti dal presente Capitolato, inerente e conseguente all'appalto di cui trattasi.

Il prezzo per pasto unitario di cui al precedente punto 3 rimarrà fermo per tutta la durata dell'appalto, salva la possibilità di revisione del prezzo nel caso in cui si verifichi una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo e verrà riconosciuta nella misura dell'80% della variazione stessa, come stabilito dall'art. 60 del D. Lgs. 36/2023.

Al verificarsi della circostanza che determina la variazione di prezzo (in aumento o diminuzione), la Stazione appaltante o l'appaltatore potrà richiedere, per il periodo residuo, la revisione del prezzo; tale revisione sarà riconosciuta, nella misura prevista dell'80%, a partire dalla data di invio o acquisizione al protocollo dell'Ente della richiesta di revisione, con riferimento agli ordini dei pasti non ancora effettuati. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, saranno utilizzati gli indici elaborati dall'ISTAT e pubblicati sul suo portale istituzionale (indice FOI e indice Retribuzioni contrattuali per tipo di contratto).

Art. 5 – Utenti del servizio

L'utenza è costituita da:

- 1) bambini iscritti ai servizi di MicroNido d'Infanzia comunali ovvero Sezioni Primavera
- 2) bambini iscritti alle Scuole d'Infanzia statali;
- 3) alunni delle scuole primarie degli Istituti statali ubicati nel territorio della Città di Isernia che domandano tale servizio e che frequentano le classi a tempo pieno o frequentano progetti che prevedono rientro pomeridiano;
- 4) personale educativo e non educativo che ha istituzionalmente diritto alla fruizione del servizio;

Art. 6 – Oneri a carico dell'Amministrazione comunale – Centri cottura

L'Amministrazione comunale concede in comodato alla Ditta aggiudicataria, a titolo gratuito, l'uso dei due centri di cottura di proprietà comunale

- CENTRO DI COTTURA “ SAN LEUCIO”;
- CENTRO DI COTTURA “ SAN LAZZARO”;

come da planimetrie in allegato.

Lavori di ristrutturazione che interessano l'Istituto “San Giovanni Bosco”, sede del principale centro di cottura comunale e magazzino derrate alimentari, rende indisponibile lo stesso per la durata del presente appalto. Compete, pertanto, all'Appaltatore l'individuazione e allestimento, a propria cura e spese, di ulteriore centro cottura, autorizzato secondo la vigente normativa e idoneo ad assicurare la produzione del numero di pasti richiesto dal presente appalto. Il centro può essere ubicato nel territorio comunale o in altro comune limitrofo ma, in ogni caso, ad una distanza dalle sedi di somministrazione che consenta il rispetto di tutto quanto previsto agli artt. 9 e successivi del presente Capitolato.

All'atto della presa in possesso dei locali, sarà redatto un verbale sottoscritto dalle parti, contenente l'inventario delle attrezzature esistenti e la descrizione dello stato dei luoghi oggetto di concessione. La Ditta aggiudicataria, accertata la funzionalità di impianti e attrezzature presenti, ne assume l'onere della conservazione nonché della manutenzione ordinaria, rispondendo di eventuali ammanchi e/o rotture per la parte eccedente il normale degrado.

Ogni eventuale ulteriore necessità di attrezzature o arredi da installare presso i centri cottura compete, per costi e cura, alla ditta aggiudicataria.

Poiché il presente appalto, contrariamente a quanto compiuto in passato, prevede l'introduzione di stoviglie e materiali riutilizzabili, in ottemperanza alle Direttive europee e nazionali sul Plastic Free e sull'obbligo di riduzione della produzione di rifiuti, **è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di dotare i centri cottura di impianti lavastoviglie per comunità e ristorazione collettiva in numero sufficiente a sostenere i carichi di lavoro quotidiani, garantendo l'igienizzazione completa delle stoviglie.**

Per i centri cottura di proprietà comunale, rimangono a carico dell'Amministrazione le spese per la manutenzione straordinaria o sostituzione degli impianti.

Per i centri cottura di proprietà comunale, sono a carico dell'Amministrazione comunale le spese relative alle utenze (acqua, elettricità, gas cucina e riscaldamento) .

Art. 7 - Oneri a carico dell'Amministrazione comunale - Pagamenti

Il Comune provvederà al pagamento dei soli pasti effettivamente consumati dai bambini, dal personale scolastico autorizzato e dalle altre categorie di fruitori previste dal presente appalto.

I pasti verranno pagati secondo il regime quantitativo di cui alle previsioni contrattuali, in base alle ordinazioni effettive così come acquisite dal sistema gestionale in uso.

Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento delle stesse. Eventuali contestazioni relative agli importi fatturato determineranno una sospensione del termine di pagamento fino alla risoluzione in contraddittorio delle stesse.

Le fatture, dovranno obbligatoriamente contenere:

a) il Codice Identificativo Gara (C.I.G.): 9819281704;

b) l'impegno di spesa;

c) il Codice Univoco Ufficio (CU): PJRES.D.

Le fatture inoltre riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN. In caso di RTI le fatture dovranno essere emesse dalla capogruppo.

L'Amministrazione contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità, a mezzo di ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra o mediante incameramento della cauzione. Al termine della durata del contratto, come pure in caso di rinnovo del servizio, in sede di riconsegna dei locali e delle attrezzature da parte dell'Impresa Appaltatrice, l'Amministrazione si riserva di sospendere gli ultimi pagamenti dovuti alla stessa, nel caso vi fossero documentate contestazioni sui servizi resi o sullo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Art. 8 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Acquisto e conservazione dei generi alimentari.

Tutti i generi alimentari devono essere conformi alle normative Europee, nazionali e regionali relative alla sicurezza alimentare. Le materie prime e tutti i generi alimentari acquistati per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a quanto previsto nel documento Tabelle merceologiche (Vd. Allegato)

A comprova di tali requisiti, la ditta è tenuta a fornire preventivamente, per ogni prodotto utilizzato nell'ambito del servizio di refezione, le schede tecniche che contengano, in lingua italiana, tutte le informazioni minime richieste:

- Indicazione del produttore
- Data di emissione o di revisione
- Elenco degli ingredienti
- Origine della materia prima /della materia prima prevalente
- Allergeni
- Shelf life
- Ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal presente capitolato.

Le derrate devono avere etichette conformi alle norme che regolano la materia, con particolare riferimento al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. La Ditta appaltatrice non può utilizzare derrate prive o con etichettatura incompleta e/o prive della traduzione in lingua italiana. Al fine di garantirne la rintracciabilità, gli alimenti semilavorati e gli alimenti riconfezionati dalla Ditta appaltatrice e conservati presso i centri di cottura, le cucine delle scuole e/o distribuiti nelle sedi di esecuzione del servizio devono essere identificati con la fotocopia dell'etichetta originale oppure con i seguenti dati contenuti nell'etichetta originale: nome del prodotto, marchio e/o nome del produttore o confezionatore, lotto, data di scadenza; per i prodotti semilavorati è necessaria anche la destinazione d'uso.

L'ammissione dei fornitori di prodotti e/o servizi alla Ditta deve essere autorizzata dall'A.C.; trascorsi cinque (5) giorni consecutivi dalla data di ricevimento della relativa comunicazione da parte della ditta senza che l'A.C. abbia espresso parere contrario su ciascun fornitore, i fornitori sono ammessi.

La ditta deve avere per ogni referenza un elenco di più fornitori, al fine di affrontare utilmente le criticità del mercato e garantire in ogni caso la quantità e qualità degli approvvigionamenti

necessari per ordini giornalieri e capitolato. Con riferimento a ciascun prodotto ricompreso nelle Tabelle Merceologiche, a prima richiesta dell'A.C. la Ditta appaltatrice deve presentare un prospetto indicante: nome, sede, telefono, mail del fornitore, marca, nome e sede del produttore, regione/stato di provenienza delle materie prime; a prima richiesta dell'A.C. la Ditta appaltatrice deve inoltre esibire le relative schede tecniche e date di esecuzione degli audit presso produttori e fornitori. Le schede tecniche aggiornate devono essere sempre accessibili a prima richiesta dei soggetti incaricati dall'A.C. per i relativi controlli.

Le dispense, le celle frigorifere ed i frigoriferi dei Centri Cottura devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione. Tutti i prodotti devono essere contrassegnati tramite un sistema di codifica che ne garantisca la rintracciabilità.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nelle dispense che nelle celle frigorifere, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con materiale idoneo al contatto con alimenti, sia secchi che umidi. Le carni, le uova, le verdure, i salumi e i latticini, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle frigorifere distinte.

Nei centri cottura deve essere affissa adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

I prodotti dietetici devono essere conservati separati e correttamente identificati.

Gli alimenti conservati in confezioni aperte, travasati o riconfezionati (ad esempio sottovuoto), oltre ad essere identificati come sopra indicato, devono riportare la data di apertura della confezione e quella entro la quale i prodotti devono essere utilizzati e/o consumati. Ogniqualevolta l'alimento viene riconfezionato, previa apposizione di etichetta adesiva dedicata ed esclusiva (non si possono utilizzare etichette recuperate da altre referenze), su cui deve essere riportata la shelf-life calcolata, secondo procedura aziendale, dalla data della prima apertura della confezione originale. Le confezioni non originali di tutti gli alimenti consegnati alle sedi di esecuzione del servizio devono sempre essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale. In caso di alimenti riconfezionati da consumarsi nei giorni successivi a quello di consegna e/o utilizzo, la Ditta appaltatrice deve conservare l'etichetta apposta sul prodotto fino all'esaurimento del prodotto stesso. I contenitori isotermici utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome del plesso scolastico destinatario, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero di porzioni. Detti contenitori devono inoltre essere completamente riciclabili e i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432. Ai fini dell'esecuzione dei controlli e della rintracciabilità, con riferimento ai pasti preparati in loco tutte le etichette di tutti i prodotti utilizzati nella giornata devono essere disponibili nella cucina per l'intera settimana; il lunedì successivo, al termine del servizio, le etichette potranno essere eliminate.

Art. 9 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Preparazione dei pasti.

I menù saranno predisposti dalla Ditta appaltatrice - in coerenza con quanto previsto dalle linee guida ufficiali, quali ad esempio i L.A.R.N. "Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e Nutrienti per la popolazione italiana" elaborati dalla SINU, le più aggiornate Linee guida per una sana alimentazione Revisione 2018' del CREA (nov. 2019), o le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e sottoposti all'Amministrazione Comunale responsabile della loro autorizzazione previa validazione da parte dell'ASREM. Il menù stagionale deve essere vario, flessibile e aperto a sperimentazioni di nuove ricette a partire dal monitoraggio del gradimento e

con l'obiettivo di migliorare la soddisfazione dell'utenza e diminuire la percentuale di spreco alimentare.

Composizione dei pasti Il pasto giornaliero per la scuola dell'infanzia e primaria è composto come di seguito indicato:

- Spuntino di metà mattina;
- Pranzo:
 - Primo piatto
 - Secondo piatto
 - Contorno
 - Pane fresco di giornata
 - Frutta.

Art. 9.1 Manipolazione e cottura delle derrate alimentari

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti devono essere conformi ai requisiti normativi vigenti di qualità igienica, nutritiva e sensoriale al fine di offrire preparazioni "a regola d'arte" e garantire standard omogenei per i diversi plessi scolastici.

Tutte le fasi e le attività di manipolazione degli alimenti dovranno prevedere flussi di lavorazione sicuri per prevenire contaminazioni crociate e rispondere a quanto prescritto nel manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva, approvato dal ministero della salute DGISAN 004252I-P 18/12/2012 e successivi aggiornamenti. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, la ditta si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

Tempi di lavorazione

Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata ed è vietato l'utilizzo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Le diverse preparazioni devono avvenire in appositi spazi identificati, con modalità di lavorazione tali da prevenire le contaminazioni crociate.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati dalle celle in piccoli lotti, compatibili con la successione delle fasi di lavoro, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Lavaggio

Le operatività di lavaggio della frutta e della verdura devono garantire la massima pulizia e igiene del prodotto finito prevedendo, se necessario, più cicli di lavaggio, ricambio dell'acqua e ispezione visiva prima del confezionamento, oltre ad una accurata, frequente ed approfondita pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate, in modo tale da non rendere necessari trattamenti con prodotti chimici.

La frutta deve essere lavata presso i Centri Cottura e distribuita alle scuole già lavata, ad eccezione delle banane, degli agrumi e dei kiwi.

Scongelamento

Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo, rispettando la separazione per tipologia di prodotto e le fondamentali pratiche di igiene e sicurezza descritte dettagliatamente nelle procedure di autocontrollo.

Porzionatura

La porzionatura ed eventuale rifilatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata del consumo o il giorno precedente. La carne destinata agli impasti e ai condimenti, deve essere macinata nella stessa giornata in cui viene utilizzata. Il giorno precedente il consumo possono essere eliminate le parti di scarto ed effettuata la porzionatura in pezzi; il prodotto così

trattato deve essere opportunamente refrigerato tra 0 e 2° C., etichettato riportando la data e l'orario di fine lavorazione.

Cottura

Per la cottura di tutti i cibi, comprese le diete speciali, devono essere utilizzati recipienti/attrezzature in acciaio inox o altro materiale idoneo.

Non è consentita la preparazione di prodotti fritti. Le operazioni di impanatura per la cottura al forno, devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Gli addetti alle operazioni di ultimazione delle preparazioni (mescolatura nella fase finale, porzionamento, confezionamento) devono utilizzare le mascherine facciali.

Art. 9.2 Diete Speciali

La Ditta appaltatrice è tenuta, senza oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- diete speciali per motivi di salute,
- diete speciali a carattere culturale-religioso,
- diete in bianco in caso di transitori disturbi gastroenterici.

Il regime dietetico convenzionale deve rappresentare la base di partenza nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale previsto dai LARN, dal quale procedere per esclusioni ed integrazioni al fine di costruire le diete speciali, adattando le tecniche di preparazione, le entità delle porzioni, la scelta delle materie prime, rispettando l'alternanza delle frequenze settimanali dei piatti ed evitando la monotonia e la ripetitività delle proposte.

La Ditta dovrà prevedere menù il più possibile simili a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete; deve prevedere una gestione delle diete tale da permettere agli utenti con diete speciali di conoscere in via preventiva e negli stessi tempi previsti per il menù convenzionale, il menù previsto per la tipologia di dieta di cui usufruiscono. Il menù pubblicato, sia quello convenzionale che quello relativo alle diete, dovrà indicare chiaramente gli allergeni presenti, anche in tracce.

Per le diete relative ad allergie, patologie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto/certificato compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali la bambina /il bambino è eventualmente allergico o intollerante e verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati non compaia nessuna traccia dell'alimento allergizzante. Sarà cura del medico specialista certificare l'eventuale necessità di una specifica dieta e fornire la stessa al Servizio comunale, il quale provvederà a darne informazione al gestore.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a esclusivo carico dell'I.A che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

Le richieste diete da parte degli utenti del servizio devono essere formulate entro un data congrua a consentire alla Ditta la produzione dei pasti diete sin dal primo giorno di scuola, comunicata all'utenza e alle scuole da parte dell'Amministrazione Comunale. Le richieste rimangono valide per tutta la durata del medesimo ciclo scolastico, salvo disdette o variazioni.

Il confezionamento delle diete speciali destinate a soggetti affetti da patologie o allergie alimentari avviene in contenitori singoli identificati con la tipologia di dieta e idonei al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente, e riportanti il nominativo, la scuola e la classe di appartenenza, così da permetterne una facile identificazione.

Art. 9.3 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato tecnico denominato "Tabelle merceologiche" nonché ai requisiti previsti dai CAM.

La scelta delle derrate alimentari deve perseguire due obiettivi prioritari: la promozione della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente, attraverso l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica (oppure a lotta integrata in caso di indisponibilità di biologico), Dop, IGP, equosolidali, filiera corta locale e/o nazionale e di tipologie di prodotti alimentari la cui produzione si contraddistingue per la forte valenza sociale, come nel caso dell'agricoltura sociale o delle coltivazioni provenienti da beni confiscati alle mafie. In ogni caso devono essere privilegiati i prodotti di stagione, fermo restando che per garantire la varietà dei menù, soprattutto nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di ortaggi freschi, possono essere utilizzati anche prodotti surgelati il cui uso deve essere contenuto.

Dovranno essere evidenti le caratteristiche generali dei prodotti alimentari offerti, evidenziando le ulteriori derrate appartenenti alle tipologie significative indicate, quali biologico, Dop/IGP (incluso prosciutto cotto Alta Qualità), equosolidale/agricoltura sociale, filiera corta locale, filiera nazionale. L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dai CAM, promuove l'impiego di prodotti di qualità, quali: prodotti biologici, DOP e IGP, a km 0 *"provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita"* e prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta, ovvero *"i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale"*. (art. 2 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).

I menù, comprensivi di pranzo e spuntino di metà di mattina, promuovono l'utilizzo di prodotti del territorio e nel rispetto della stagionalità.

Proposte per la gestione e somministrazione di spuntini salutari: al fine di sostituire lo spuntino di metà mattina portato da casa con proposte alternative salutari, specie a base di frutta, dovrà essere illustrata e quantificata la composizione degli spuntini, la gestione organizzativa e il numero di porzioni settimanali di frutta fresca previste. La frutta **lavata** - e se necessario accompagnata da cucchiaini o altra attrezzatura che faciliti la somministrazione e il consumo - dovrà in ogni caso essere alternata nelle varie tipologie e cultivar, almeno quattro tipi diversi nella settimana, compatibilmente con la stagionalità e la disponibilità in relazione a eventi climatici critici o imprevedibili.

La frutta e la verdura fresca e quella c.d. di IV gamma devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata in base alla normativa vigente oppure dal commercio equo e solidale. L'ortofrutta biologica e quella di produzione integrata deve essere stata coltivata nel territorio nazionale; la Ditta appaltatrice deve limitarne al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al centro di consumo. La Ditta appaltatrice è comunque tenuta ad osservare scrupolosamente tutte le norme che disciplinano la materia degli alimenti e delle bevande e non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Per tutte le derrate alimentari sono esclusi i prodotti di provenienza extracomunitaria, fatta eccezione per prodotti dei quali non può essere garantita una produzione adeguata in territorio

comunitario (ad. esempio banane, spezie etc); in tal caso devono essere biologici, se reperibili, e provenienti da mercati equosolidali.

Per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale e coerentemente con le politiche in materia di sostenibilità previste dall'Amministrazione Comunale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale o da produzione/filiera nazionale, al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione, approvvigionamento, stoccaggio e trasporto.

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E. I pesci surgelati possono provenire esclusivamente dall'Oceano Atlantico o dal Mare Mediterraneo. Si dovranno comunque tenere in considerazione le indicazioni e la normativa in materia di taglia minima, periodi fermo pesca e sistemi di pesca sostenibili.

L'acqua fornita sarà quella erogata dall'Acquedotto comunale. In presenza di circostanze eccezionali che non consentono l'uso dell'acqua della rete, la Ditta dovrà fornire acqua minerale naturale.

Art. 9.4 Definizioni

Ai fini del presente capitolato si danno le seguenti definizioni.

Prodotti biologici I prodotti biologici (anche identificati con l'abbreviazione BIO), sono assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE (Regolamento UE 2018/848; Regolamento CE n. 889/2008 e seguenti) e dalle norme di recepimento nazionali, quali il Decreto Ministeriale 20 maggio 2022 n. 229771 recante disposizioni per l'attuazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio e pertinenti regolamenti delegati e esecutivi, in relazione agli obblighi degli operatori e dei gruppi di operatori per le norme di produzione e che abroga i decreti ministeriali 18 luglio 2018 n. 6793, 30 luglio 2010 n. 11954 e 8 maggio 2018, n. 34011.

Prodotti a lotta integrata Prodotti ottenuti in conformità alla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o province autonome, in possesso di idonea certificazione rilasciata da un ente terzo o in possesso di marchi di garanzia. Sono previsti come eventuale sostituzione nei soli casi di indisponibilità attestata dei prodotti biologici.

Prodotti DOP, IGP Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il marchio "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), è applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio).

Il marchio "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) è applicato a prodotti unici per gusto e tradizione, che per le loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio, hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta.

Prodotti STG: La specialità tradizionale garantita (STG) evidenzia aspetti tradizionali quali il modo in cui il prodotto viene ottenuto o la sua composizione, senza essere collegata a una zona geografica specifica.

Prodotto di montagna: le materie prime e i mangimi devono provenire *‘essenzialmente’* da zone di montagna; la trasformazione, ivi comprese le attività di stagionatura e maturazione, deve a sua volta avere luogo nelle aree predette (Reg. UE 1151/2012)

Prodotti a filiera corta locale Rientrano in tale categoria le derrate alimentari oggetto di vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto e provenienti da una zona di produzione presente nel territorio della Regione Molise o distante non più di 70 chilometri dal luogo di consumo (Isernia).

Prodotti del commercio equo e solidale Prodotti importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti.

Prodotti dell'agricoltura sociale Generi alimentari provenienti da aziende che, congiuntamente alla produzione agricola, producono beni e servizi nell'interesse collettivo. L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

A titolo esemplificativo si elencano:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 Marzo 1999 n.68);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità (Legge di iniziativa popolare 109/96);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193).

Art. 9.5 Requisiti degli alimenti

Questa stazione appaltante introduce le seguenti clausole contrattuali previste dai CAM:

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder initiative* 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 ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)

Le uova devono essere biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

- Carne bovina.

Deve essere biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

- Carne suina

Deve essere biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

- Carne avicola

Deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)

I prodotti ittici somministrati, 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. 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 (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). 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 d’acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea.

E’ ammessa la sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con altri della stessa provenienza e/o convenzionali in caso di difficoltà di approvvigionamento. Di tale variazione deve essere dato tempestivo avviso al competente Servizio del Comune.

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

- Salumi e formaggi

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

- Latte

Deve essere 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 frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture 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:

Per almeno il 33% in peso devono essere biologici.

- Succhi di frutta o nettari di frutta:

Devono essere biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”.

- Acqua.

Viene somministrata 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.

Per quanto qui non indicato, si richiamano le prescrizioni date nell’allegato “Tabelle merceologiche”.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Art. 9.6 Menu

I menu devono essere predisposti nelle versioni invernale ed estivo, comprensivi di variazioni stagionali e così articolati:

- un primo piatto,
- un secondo piatto,
- un contorno,
- pane,
- frutta
- acqua di rete.

Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un “menù tipico locale” o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l’A.C.

È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi tassativi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- irreperibilità documentata delle materie prime.

La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.

In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari.

L'I.A. potrà chiedere, solo in casi del tutto eccezionali, all'A.C. di garantire il servizio con la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o comunque con le modifiche necessarie al pasto previsto dal menù, la cui composizione dovrà comunque rispettare le indicazioni del fabbisogno nutrizionale previsto.

Inoltre, l'A.C. potrà richiedere o l'I.A. potrà proporre di variare le preparazioni componenti il menù in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso l'I.A. adotta la variazione concordata con l'A.C., purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'Azienda sanitaria competente, senza nulla pretendere.

Art. 10 - Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 11 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Trasporto dei pasti.

Il trasporto dei pasti dieta deve assicurare l'integrità delle confezioni e l'assenza di contaminazione dei prodotti e degli alimenti. Anche per i pasti dieta deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste per legge fino al momento del consumo a scuola.

Per i plessi scolastici in cui non sono attivi centri di cottura, si adotterà il sistema *a legame differito-caldo* (modalità del servizio di refezione scolastica che prevede, a seguito di cottura, il mantenimento della temperatura a oltre 65° C. fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente). Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

Il tempo massimo di latenza intercorrente fra il termine di preparazione e la consegna dei pasti viene fissato in sessanta minuti.

Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato mediante mezzi di trasporto idonei; i pasti dovranno essere veicolati a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni normative.

L'Appaltatore dovrà organizzare il Piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo.

È fatto obbligo alla Ditta di provvedere periodicamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivino contaminazione degli alimenti trasportati; la pulizia dei contenitori termici deve essere effettuata con cadenza giornaliera.

Art. 12 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Distribuzione dei pasti.

Il servizio di distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici deve effettuarsi nell'arco di tempo compreso tra le ore 12.30 e le ore 13.30 secondo indicazioni che saranno fornite dalla Stazione appaltante e/o dalle Direzioni scolastiche. Il servizio prevede le seguenti fasi di lavoro: ricevimento pasti; predisposizione dei refettori, preparazione dei tavoli per i pasti, scodellamento e distribuzione dei pasti, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie, gestione dei rifiuti.

Non rientra nel presente appalto l'assistenza agli alunni durante il pasto: il personale della Ditta aggiudicatrice non è tenuto a svolgere in favore dell'utenza azioni – che si indicano a titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo – quali: imboccare gli alunni, sbucciare la frutta ecc. Costituisce obbligo del gestore la fornitura di tutti i recipienti in uso, ivi compresi piatti, bicchieri ecc.; la stoviglieria dovrà rispondere ai requisiti legge. Nel caso di prodotti monouso, i materiali da impiegare dovranno essere di materiale biodegradabile ed eco-compatibile.

Art. 13 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Pulizia e sanificazione

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) 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.

Per attestare la rispondenza ai CAM dei prodotti disinfettanti presunti conformi ai CAM privi del marchio Ecolabel la ditta deve presentare etichette, schede tecniche e schede di sicurezza di tali prodotti. L'A.C. si riserva di richiedere anche la presenza di un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025 che dimostri la rispondenza di ciascun prodotto disinfettante ai CAM, nonché di richiedere ulteriore documentazione a comprova.

Nei centri di cottura e nei magazzini la ditta deve utilizzare contenitori ricaricabili per i prodotti detergenti e gli altri prodotti di pulizia conformi alla norma UNI EN 13429. Qualora non siano in possesso del marchio Ecolabel tutti i beni di consumo in carta ed in carta/tessuto presunti conformi ai CAM utilizzati e forniti dalla Ditta indirettamente o direttamente per l'esecuzione del servizio, quali i tovaglioli di carta, rotoli da cucina, carta igienica, ecc. devono essere in possesso delle caratteristiche di cui all'art. 2, ed al relativo allegato, della Decisione della Commissione Europea 9 luglio 2009 n. 2009/568/CE.

L' A.C. si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta documentazione a comprova.

Art. 14 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e arredi degli impianti

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature (macchinari e arredi) ubicate presso i centri di cottura, i locali di distribuzione e i refettori, compreso l'eventuale loro sostituzione (parziale e/o totale) è, per la durata dell'appalto, a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 7 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia l'Appaltatore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Si considerano interventi di **manutenzione ordinaria** quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante dei centri di cottura, dei locali di distribuzione e pertinenze.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

A titolo di esempio, e senza che l'elencazione possa ritenersi esaustiva, si considerano operazioni di manutenzione ordinaria le seguenti:

- a) sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b) pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura e nei refettori con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, tavoli e sedie dei refettori;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi su lavastoviglie;
- h) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/4/1955.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'Appaltatore dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o Ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione dovrà essere eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

È fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la Ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria a carico dell'Appaltatore tutti gli interventi di sostituzione parziale o totale delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono i centri di cottura.

La determinazione e la modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente con la stazione appaltante.

Sono considerati interventi di **manutenzione straordinaria** anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione o per usura di quelle in dotazione.

Art. 15 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Smaltimento rifiuti

La ditta deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione e 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 e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche. La Ditta deve convogliare i rifiuti derivanti da preparazione e distribuzione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta presenti nei refettori. La Ditta è tenuta ad effettuare la raccolta differenziata con le modalità stabilite dal gestore della raccolta rifiuti solidi urbani del Comune di Isernia in relazione alla zona di ubicazione di ciascun plesso di esecuzione del servizio. A tal fine La Ditta deve eseguire i seguenti interventi ed azioni e tutte le azioni necessarie all'esecuzione di tale prestazione a regola d'arte:

- assunzione presso il suddetto gestore di tutte le informazioni necessarie per lo smaltimento di ogni tipologia di rifiuto e scarti di lavorazione, direttamente o indirettamente utilizzati per l'esecuzione del servizio;
- addestramento, formazione ed aggiornamento sulle corrette procedure di smaltimento dei rifiuti agli addetti operanti sia in ciascun centro di cottura sia in ciascun plesso di esecuzione del servizio;
- nei refettori e nelle cucine del pre-obbligo, utilizzo esclusivamente di sacchetti biodegradabili e compostabili, quali sacchetti in carta, in plastica biodegradabile conforme alla norma UNI 13432, ecc. nei quali conferire i rifiuti organici;
- conferimento dei sacchi contenenti i rifiuti negli appositi contenitori, anche se esterni al perimetro dell'edificio;
- posizionamento dei contenitori dei rifiuti ubicati nel perimetro dell'edificio, negli appositi spazi definiti dai soggetti preposti alla raccolta (c.d. "porta a porta"), anche se esterni al perimetro dell'edificio e relativo riposizionamento nella sede abituale a raccolta avvenuta;
- conferimento di tutti i rifiuti che per la loro caratteristica e natura non possono essere conferiti con le modalità sopra riportate, presso gli appositi centri di raccolta (c.d. isole ecologiche). Come più sopra riportato nel presente Capitolato, La Ditta deve inserire le modalità di trasporto di tali rifiuti nel Piano dei Trasporti. In particolare gli oli e grassi alimentari esausti 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;
- individuazione ed attuazione delle eventuali soluzioni operative in situazioni particolari, previo accordo anche con la direzione dei plessi e l'A.C.;
- presso ciascun centro di cottura e magazzino, organizzazione di un idoneo sistema di raccolta differenziata di ciascun tipo di imballaggio o scarto di lavorazione, con successivo conferimento

delle diverse tipologie di rifiuti presso i più vicini ecocentri o altri centri autorizzati per lo smaltimento, indipendentemente dalla presenza di specifici obblighi previsti dal gestore;
- utilizzo, nei centri di cottura e qualora necessario, di sacchi di colori diversi in base al tipo di rifiuto; i sacchi per i rifiuti organici devono essere in materiale bioplastico conforme alla norma UNI 13432. In alternativa e previa autorizzazione dell'A.C. la Ditta può utilizzare idonei sacchetti di carta o altro tipo di materiale biodegradabile conformi alle norme che regolano la materia.

Art. 16 – Oneri a carico dell'Appaltatore. Sistema informativo per gestione e rendicontazione

L'I.A. dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale e a propria cura e spese, il servizio di raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri presso i singoli terminali di consumo ed effettuare direttamente l'ordinazione del numero di pasti da erogare presso ciascun plesso.

L'I.A. dovrà curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa e dei pasti prenotati su **piattaforma software fornita dal Comune**.

In tale piattaforma l'I.A. dovrà registrare quotidianamente, mediante idonea strumentazione acquisita a proprie spese e non oltre le ore 12.00 del giorno lavorativo successivo a quello di fruizione, le presenze giornaliere degli utenti del servizio.

L'I.A. è tenuta inoltre all'effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro informatico giornaliero e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'A.C., l'I.A. e gli organi scolastici.

La Gestione anagrafica degli utenti iscritti al servizio è a carico del competente ufficio comunale. L'I.A. è tenuta a segnalare tempestivamente ogni variazione riscontrata tra le presenze rilevate e la banca dati anagrafica degli utenti del servizio presente nella piattaforma utilizzata.

Art. 17 - Oneri a carico dell'Appaltatore. Gestione della distribuzione idrica interna.

Secondo quanto previsto dal Decreto n. 18 del 23 febbraio 2023 (*«Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano»*), poiché il presente appalto prevede, tra gli obblighi prestazionali, la somministrazione agli utenti della ristorazione scolastica di acqua di rete, è richiesto alla ditta appaltatrice l'assunzione del ruolo di *«gestore della distribuzione idrica interna»* (GIDI) come previsto dalla normativa sopra richiamata.

Art. 18 – Oneri a carico dell'Appaltatore. Contributi comunitari

La Ditta è tenuta ad osservare tutte le norme emanate in qualsiasi forma durante l'esecuzione del contratto indipendentemente dagli atti di gara. Per quanto non espressamente previsto dai documenti di gara si rinvia alle norme comunitarie, nazionali e regionali che regolano la materia ed al Codice civile, in quanto applicabili.

Qualora richiesto, la Ditta è tenuta a promuovere e agevolare le iniziative per l'ottenimento, da parte dell'A.C., degli eventuali contributi previsti in sede comunitaria, nazionale, regionale e locale a sostegno del servizio; a tale proposito la Ditta deve fornire l'eventuale documentazione di propria competenza all'A.C. o a soggetti terzi incaricati sia per la concessione dei contributi sia per la relativa documentazione, con le modalità indicate dall'A.C.

Art. 19 - Personale

La Ditta aggiudicataria è tenuta a nominare **ed indicare già in sede di offerta tecnica** un Direttore Responsabile del servizio, che sarà la figura di riferimento per l'Amministrazione comunale in ordine al regolare svolgimento del servizio per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria svolgerà il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra l'Amministrazione comunale e il personale della Ditta appaltatrice.

Clausola di salvaguardia - Ad assicurare continuità nella qualità del servizio, e al fine di preservare i livelli occupazionali, le unità lavorative addette al servizio dovranno essere assunte con priorità tra i dipendenti dell'impresa che ha gestito il servizio per effetto del precedente affidamento.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare in favore dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e negli accordi integrativi dello stesso, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il personale, in relazione alle mansioni svolte, dovrà possedere i requisiti professionali e sanitari di legge. In particolare, i cuochi/le cuoche responsabili del servizio dovranno garantire idonea e comprovata esperienza nel settore della ristorazione scolastica.

Il numero degli addetti impiegati dalla Ditta deve essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato, sia nelle fasi di preparazione ed erogazione dei pasti sia nella fase di riassetto e pulizia del locale refettorio.

Nominativi, consistenza numerica, e relative qualifiche del personale impiegato devono essere comunicate al competente ufficio comunale ad avvio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico. L'organico – per numero e funzioni – deve rimanere costante per tutta la durata dell'appalto. Tale consistenza deve essere riconfermata dalla Ditta aggiudicataria con dichiarazione fornita al competente ufficio comunale con cadenza almeno semestrale.

È onere della Ditta provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 per il personale in servizio come previsto dalle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Dovranno essere forniti indumenti diversi per la distribuzione degli alimenti e per le operazioni di pulizia.

Costituisce obbligo della Ditta fornire personale qualificato anche per l'elaborazione delle eventuali "diete speciali".

Art. 19.1 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- 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;
- 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.

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

Art. 19.2 – Segreto d'ufficio – ottemperanza al D.Lgs. 196/2003

Ogni dipendente dell'Appaltatore dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di

altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del d.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i..

Art. 20 – Piano annuale di analisi microbiologiche. Conservazione campioni

L'Appaltatore dovrà presentare all'inizio di ciascun anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche da effettuarsi sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti), oltre ad un piano di verifica delle superfici di lavoro (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso ogni centro di cottura per le 72 ore successive il giorno della somministrazione.

Art. 21 – Recupero delle eccedenze

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

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

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

Devono inoltre essere analizzati i motivi sulla base dei quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari, che potranno rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni. È prevista la possibilità per insegnanti e commissarie mensa di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

- attivarsi con l'ASREM e i soggetti competenti per variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti;
- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità delle diverse tipologie è significativa devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve co-progettare e condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, 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 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, ecc.;

- 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.

La co-progettazione consiste nella partecipazione attiva a riunioni e preparazione di materiale utili a definire il sistema in questione, in collaborazione con rappresentanti del terzo settore, SIAN e servizio veterinario dell'ASREM, dirigenti scolastici e altri soggetti potenzialmente interessati, e alla sua successiva implementazione nella seconda parte dell'anno scolastico. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

Art. 22 – Norme di sicurezza

La Ditta aggiudicataria si impegna ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

L'impiego di energia elettrica, gas e acqua potabile, in tutti i locali in cui si svolgono le attività di cui al presente appalto, deve essere assicurato da personale della Ditta aggiudicataria che conosca la manovra dei quadri di comando e le norme di sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è ad esclusivo carico della Ditta.

La Ditta aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno di ciascun centro cottura.

Essa comunque è unica responsabile del rispetto delle norme di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei centri di cottura e per tutto quanto riconducibile all'appalto ed alla sua corretta gestione.

Art. 23 - Assicurazione

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esse connesse, derivasse all'Amministrazione Comunale o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta medesima risponderà verso l'Amministrazione Comunale per qualsiasi danno venisse arrecato ai suoi dipendenti nello svolgimento del lavoro. parimenti risponderà dei danni eventualmente arrecati a terze persone.

Resta quindi a carico esclusivo della Ditta l'onere della copertura di tutti i rischi e della stipulazione, con primaria Compagnia di Assicurazione, di apposita polizza assicurativa R.C. contro i rischi derivanti anche dal trasporto dei pasti per un massimale minimo non inferiore a €. 10.000.000,00 (dieci milioni di euro).

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Appaltatore, restandone sollevata l'Amministrazione Comunale nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo l'Appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio, dei propri dipendenti, o di terzi.

Art. 24 – Garanzia definitiva

A norma dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 (con richiamo all'art. 106), l'Appaltatore, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa di cui al comma 1 deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di scadenza dei termini contrattuali. È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

Art. 25 – Vigilanza sull'affidamento del servizio

In qualunque momento l'Amministrazione comunale può, con proprio personale o autorizzato, riconoscibile dalla Ditta aggiudicataria, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina. La Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

L'Amministrazione comunale si riserva di procedere in autonomia a somministrare questionari all'utenza al fine di valutare il gradimento dei menù e la qualità del servizio. Parimenti si riserva la facoltà di attivare proprie procedure di controllo per monitorare il funzionamento di tutti i servizi oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione comunale può calendarizzare incontri e vedranno la partecipazione di personale indicato dalla Ditta aggiudicataria, rappresentanti dei genitori e delle scuole, personale incaricato dall'ASREM al fine di analizzare l'andamento del servizio e concordare eventuali azioni correttive e miglioramenti.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad inserire nel proprio sistema di controllo la misurazione, con cadenza almeno trimestrale, del gradimento dei pasti e del grado di soddisfazione dell'utenza, in merito al servizio nel suo complesso, sia per quanto attiene all'Ente committente sia per quanto attiene ai destinatari finali, condividendone gli esiti mediante l'invio di apposita relazione a in forma scritta.

Art. 26 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale, ovvero di altri prevedibili eventi che possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta aggiudicatrice è tenuta a darne preavviso entro giorni 3 (tre) dalla data dell'evento. In caso contrario, si incorrerà nella penale di cui all'articolo successivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità.

Con “forza maggiore” ci si riferisce a qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e che si compia al di fuori della sfera di controllo, rispettivamente, dell’Amministrazione comunale o della Ditta aggiudicatrice; a titolo meramente esplicativo e senza alcun carattere esaustivo, si indicano: terremoti ed altre calamità naturali, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 27 – Penali

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all’applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

- mancato rispetto dell’orario di consegna dei pasti ai singoli plessi: penale di € 250,00;
- consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore a 65° C.: penale di €. 500,00;
- uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati negli atti di gara: penale di €. 750,00;
- esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso: penale di €. 250,00;
- non corrispondenza delle grammature indicate: penale di €. 500,00;
- fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge: penale di €. 1.000,00;
- grave e duratura mancanza di igiene o mancata attuazione del piano di pulizia: penale di € 1.000,00;
- mancato preavviso di 3 (tre) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti: penale di € 1.000,00;
- personale non rispondente per numero a quello indicato in offerta: penale di € 750,00;

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l’Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

La sanzione pecuniaria è disposta dal dirigente responsabile del servizio con proprio atto di determinazione.

L’applicazione delle penalità è preceduta da regolare contestazione da parte dell’Amministrazione comunale; sono concessi 5 giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente, comporterà l’applicazione delle penali stabilite.

Art. 28 - Risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto dall’art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell’art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:

- Fallimento della Ditta appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l’espletamento del servizio;
- Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell’attività ad altri da parte della Ditta;
- Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dalla Ditta, anche a seguito di diffida del Comune che comportino infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio;
- Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n° 155;

- Un (n. 1) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della Ditta;
- Errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Gravi disservizi nella consegna dei pasti da parte della Ditta;
- Aver subappaltato, senza preventiva autorizzazione;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e di prevenzione;
- Violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- Cessione del contratto, a qualsiasi titolo.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto dal Comune, con effetto immediato, previo invio di comunicazione del Dirigente responsabile con cui si manifesta volontà di avvalersi della clausola risolutiva.

In tal caso alla Ditta non spetta alcun indennizzo ed il Comune ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Ditta ha l'obbligo comunque di continuare il servizio se ciò venga richiesto dal Comune, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze.

Alla Ditta verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese, i danni.

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

È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 29 - Modalità di calcolo del danno in caso di risoluzione per inadempimento

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo la Ditta corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

- a) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- b) i costi di pubblicazione sui giornali e/o sulle Gazzette Ufficiali aumentati del 10%, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 30 - Decadenza

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 31 - Procedure di affidamento in caso di fallimento

In caso di fallimento dell'Appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, sono interpellati progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per

l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al terzo miglior offerente in sede di gara.

Art. 32 - Recesso da parte dell'amministrazione comunale

Ai sensi dell'art. 1671 del C.C. la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche, se è iniziata la prestazione, purché tenga indenne la Ditta appaltatrice delle spese sostenute, delle forniture eseguite e del mancato guadagno.

Art. 33 - Disdetta del contratto da parte della Ditta appaltatrice

Qualora l'impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'amministrazione comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dall'assegnazione dei servizi ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nullo è dovuto alla Ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 34 - Divieto di cessione e di sub appalti

In contratto non può essere ceduto né può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni di cui al presente appalto, pena la immediata risoluzione dello stesso, facendo salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

Art. 35 - Controversie

Ogni controversia che dovesse insorgere tra la stazione appaltante e la Ditta appaltatrice, riguardante l'interpretazione o l'esecuzione dei patti contrattuali è competente in via esclusiva il Foro di Isernia.

Normativa di riferimento

- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di “Ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari”, di cui Decreto Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020; (D.M. n.65 del 10 marzo 2020 in G.U.R.I. n.90 del 04/04/2020);
- Piano d’Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Ministeriale del 10 aprile 2013 “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione”;
- Legge 19 agosto 2016, n. 166 Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarieta' sociale e per la limitazione degli sprechi;
- 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;
- Decreto 18 dicembre 2017, Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- Linee Guida per una Sana Alimentazione del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’analisi dell’Economia Agraria (CREA), Revisione 2018 – pubblicato nel 2020;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica Ministero della Salute; 17 novembre 2021