Comune di Fosdinovo
Provincia di Massa Carrara

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

DEL COMUNE DI FOSDINOVO (CAPOLUOGO E FRAZIONE DI CANIPAROLA).

Anni Scolastici 2024/25, 2025/26

(con facoltà di prosecuzione per una durata massima di ulteriori due anni scolastici)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO
Art. 1 – Oggetto dell'appalto……pag. 4
Art. 2 – Durata dell'appalto……pag. 4
Art. 3 – Tipologia dell'utenza……pag. 5
Art. 4 - Attività……pag. 5
Art. 5 - Gestione del servizio……pag. 6
Art. 6 - Pasti presunti e impegno settimanale……pag. 7
Art. 7 – Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta……pag. 7
Art. 8 – Costo presunto della manodopera……pag. 8
Art. 9 – Standard di qualità del servizio……pag. 8

TITOLO II – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLE TABELLE DIETETICHE E AI MENU'
Art. 10 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari……pag. 9
Art. 11 – Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche ed ai menu……pag. 9
Art. 12 – Menù……pag. 9
Art. 13 – Composizione del pasto……pag. 10
Art. 14 – Diete……pag. 11

TITOLO III – NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI
Art. 15 – Prenotazione e contabilizzazione dei pasti……pag. 13
Art. 16 – Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati……pag. 13
Art. 17 – Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti……pag. 13
Art. 18 – Orari di distribuzione dei pasti……pag. 14
Art. 19 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti……pag. 14

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE
Art. 20 – Manuale di Autocontrollo Igienico……pag. 14
Art. 21 Caratteristiche di tovaglie, tovagliette e tovaglioli……pag. 15
Art. 22 – Conservazione delle derrate……pag. 15
Art. 23 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione……pag. 15
Art. 24 – Destinazione del cibo non somministrato e riduzione degli avanzi……pag. 16

TITOLO V – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO
Art. 25 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo……pag. 17
Art. 26 – Pulizia dei locali e delle altre superfici dure e lavaggi in lavastoviglie……pag. 17
Art. 27 – Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi……pag. 17
Art. 28 – Servizi igienici……pag. 17
Art. 29 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione……pag. 17
Art. 30 – Rifiuti……pag.

TITOLO VI – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO
Art. 31 – Effetto obbligatorio del contratto……pag. 19
Art. 32 – Controllo della Qualità……pag. 19
Art. 33 – Diritto di controllo del Comune di Fosdinovo……pag. 19
Art. 34 – Conformità degli alimenti e controlli……pag. 19
Art. 35 – Comitato Mensa Scolastica……pag. 20
Art. 36 – Blocco dei prodotti alimentari……pag. 20
Art. 37 – Conservazione campione pasto……pag. 20

TITOLO VII – PERSONALE
Art. 38 – Organico……pag. 20
Art. 39 – Clausola sociale e osservanza dei contratti collettivi……pag. 21
Art. 40 – Obblighi assicurativi……pag. 21
Art. 41 – Obblighi del personale……pag. 21
Art. 42 – Igiene del personale……pag. 21
Art. 43 – Reintegro personale mancante……pag. 22
Art. 44 – Direzione del servizio……pag. 22
Art. 45 – Vestiario……pag. 22
Art. 46 – Formazione……pag. 22
Art. 47 – Responsabilità……pag. 23

Art. 48 – Rispetto delle normative vigenti……pag. 24

TITOLO VIII – IMMOBILI ATTREZZATURE E ARREDI
Art. 49 – Consegna all'Appaltatore di immobili, impianti, macchinari, attrezzature, utensili……pag. 24
Art. 50 – Locali ed attrezzature……pag. 24
Art. 51 – Verbale di consegna……pag. 24
Art. 52 – Obblighi del Comune di Fosdinovo e dell'Azienda Appaltatrice……pag. 25
Art. 53 – Accessi e verifica periodica degli immobili e degli impianti……pag. 25
Art. 54 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili……pag. 25
Art. 55 – Divieto di variazione della destinazione d'uso……pag. 26
Art. 56 – Manutenzioni nei refettori e nei locali ad uso esclusivo dell'Appaltatore……pag. 26

TITOLO IX – ONERI INERENTI AL SERVIZIO
Art. 57 – Stipulazione del contratto……pag. 27
Art. 58 – Cauzione definitiva……pag. 27
Art. 59 – Assicurazione e garanzie……pag. 27
Art. 60 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto……pag. 27
Art. 61 – Sciopero e/o interruzione del servizio……pag. 27

TITOLO X – DISPOSIZIONI IN ORDINE A PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO AI SENSI DELL'ART. 26 DEL D. LGS. 81/2008
Art. 62 - Organizzazione dell'Appaltatore……pag. 28
Art. 63 - Dichiarazione dell'Appaltatore……pag. 30

TITOLO XI – PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI
Art. 64 – Prezzo del pasto……pag. 31
Art. 65 – Fatturazione, pagamenti e tracciabilità……pag. 31
Art. 66 – Revisione prezzi……pag. 31

TITOLO XII – PENALITA'
Art. 67 – Rilievi e procedimento di applicazione delle Penalità……pag. 31
Art. 68 - Penalità per inadempienze contrattuali……pag. 31

TITOLO XIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Art. 69 - Trattamento dei dati……pag. 32

TITOLO XIV – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO
Art. 70 – Clausola risolutiva espressa……pag. 33

TITOLO XV – CONTROVERSIE
Art. 71 – Foro competente……pag. 33

TITOLO XVI – NORME FINALI
Art. 72 – Richiamo alla legge ed altre norme……pag. 33

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato descrive i contenuti tecnici del servizio di refezione scolastica del Comune di Fosdinovo, di seguito "Comune", per gli alunni e il personale delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado ubicate nel territorio comunale (sedi di Fosdinovo e di Caniparola)

2. L'oggetto del presente capitolato concerne l'affidamento del servizio di refezione scolastica, per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado del Comune di Fosdinovo ad Appaltatore avente i requisiti richiesti nel Disciplinare di gara.

3. La predisposizione dei pasti per tutte le sedi avverrà presso la cucina e gli ambienti dedicati al servizio, situati all'interno della scuola dell'infanzia in località Caniparola, Viale Malaspina.

4. I pasti per gli alunni e per il personale scolastico (docenti e personale ATA), una volta preparati nella cucina sopra indicata, dovranno essere consegnati presso i refettori nei modi e negli orari descritti nel presente Capitolato:

a) Consegna presso la Scuola dell'Infanzia di Caniparola, Viale Malaspina: in loco
b) Consegna presso le Scuole Primaria e Secondaria di primo grado di Caniparola, Viale Malaspina: a piedi con utilizzo di carrelli, in quanto il Plesso dista poche decine di metri.
c) Consegna presso la Scuola dell'Infanzia di Fosdinovo in Via Prato: con utilizzo di automezzo adibito al trasporto di generi alimentari
d) Consegna presso le scuole Primaria e Secondaria di primo grado di Fosdinovo in Piazza del Fosso: con utilizzo di automezzo adibito al trasporto di generi alimentari

5. Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità della cucina di proprietà comunale per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato, l'Appaltatore dovrà, a propria cura e spese, utilizzare un proprio centro di produzione e cottura alternativo, detenuto con idoneo titolo.

6. Il centro di produzione, di cui al precedente comma, dovrà essere situato a una distanza tale per cui i tempi di trasporto dei pasti presso le varie sedi di consumo non debbano, in condizioni di normale viabilità, superare i 45 minuti, inteso come il tempo massimo intercorrente tra l'ultimazione della cottura dei pasti e l'inizio della somministrazione agli utenti.

7. Il presente capitolato racchiude tutte le attenzioni, le attività e le regole che riguardano di norma tutti i servizi di ristorazione scolastica.

8. I concorrenti dovranno tenere in considerazione e accettare tutti i documenti di gara, così da avere un panorama completo delle attività che il bando richiede.

Art. 2 – Durata dell'appalto

1. Il servizio ha la seguente durata: **dal 15 settembre 2024 al 30 giugno 2026**, salvo diverso calendario stabilito dall'Istituto scolastico.

2. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto potestativo di opzione in ordine alla continuazione del servizio con il medesimo soggetto aggiudicatario, **per un massimo di ulteriori 24 mesi** e quindi fino al **30 giugno 2028** agli stessi patti e condizioni tecniche ed economiche. L'esercizio di tale diritto è subordinato ad un giudizio positivo in ordine alla corretta ed efficiente gestione del servizio durante le prime due annualità ed alla perduranza dell'interesse pubblico che il servizio stesso è destinato a soddisfare.

3. L'Amministrazione Comunale, nelle more della stipula del contratto d'appalto con il soggetto aggiudicatario, ai sensi dell'art. 50 comma 6 D.lgs. 36/2023, si riserva la facoltà di ordinare l'esecuzione anticipata delle prestazioni dedotte in contratto.

4. Eventuali sospensioni del servizio per cause di forza maggiore sono disciplinate dal Codice dei contratti.

5. Ove, alla data di scadenza del primo periodo di contratto (30/06/2026) ovvero alla scadenza del secondo periodo (30/06/2028) successivo all'esercizio del diritto di opzione, il Comune non abbia individuato il nuovo soggetto affidatario, il soggetto aggiudicatario del presente appalto è tenuto a garantire la prosecuzione dei servizi fino alla individuazione del nuovo soggetto e comunque non oltre sei (6) mesi dalle suddette scadenze. (proroga tecnica).

Art. 3 – Tipologia dell'utenza

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato nei giorni previsti dal calendario scolastico ministeriale con le variazioni stabilite dall'Istituzione Scolastica.
L'utenza è composta dagli alunni e dal personale scolastico delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole Primarie e delle scuole Secondarie di primo grado; da eventuali altri utenti individuati dall'Amministrazione comunale.

Art. 4 - Attività

1. Il servizio prevede a carico dell'Appaltatore tutte le attività di coordinamento e organizzazione concernenti il servizio di refezione a favore di alunni e il personale scolastico per gli anni scolastici indicati dal presente capitolato, in particolare:

a) L'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù;
b) La validazione periodica dei menù, che dovrà essere redatto secondo:
   - le linee guida regionali approvate con Deliberazione 13 settembre 2016, n. 898 e ss.mm.ii. (Allegato A.2) e ogni successiva modificazione delle stesse.
   - la letteratura scientifica sulle cause nutrizionali del cancro, promossa dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF)
   - Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii.
   - le Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", approvate con Decreto ministeriale della Salute 28 ottobre e ss.mm.ii.
c) L'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione nonché il reintegro per le rotture ed eventuali dispersioni di posate, stoviglie, brocche ed altre suppellettili, causate dal personale dell'Appaltatore e di indispensabile uso per la consumazione dei pasti;
d) La preparazione, la cottura, la suddivisione ed il confezionamento in mono e/o in multiporzione dei pasti;
e) La fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli, dell'utensileria (quali a titolo di esempio piatti fondi, piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovagliette, set posate), dei carrelli e dei vassoi portavivande nonché del materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
f) Nei soli casi in cui, per emergenza o temporanea impossibilità all'utilizzo della cucina comunale, come precisato all'art. 1 comma 5, la fornitura di contenitori isotermici e di ogni altro utensile e materiale necessario per la veicolazione dei pasti dal centro di produzione dell'Appaltatore alle varie sedi;
g) La veicolazione dei pasti destinati alle sedi di consumo con adeguati carrelli e/o automezzi di trasporto e con idonei contenitori isotermici;
h) Il ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura dei tavoli nei refettori, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti agli utenti, il ritiro delle stoviglie sporche a fine pasto e la pulizia dei tavoli, dei refettori, dei pavimenti e di tutti gli ambienti in uso per il servizio;
i) La pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate, nonché la pulizia della cucina comunale, dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina etc..);
j) Il conferimento dei rifiuti negli appositi punti di raccolta e con le modalità in vigore nel territorio comunale per la "raccolta differenziata" degli stessi (con utilizzo di appositi sacchi per la raccolta dei rifiuti solidi urbani forniti dall'Ente o dalla ditta incaricata per lo smaltimento dei rifiuti);
k) La fornitura e reperibilità di ogni materiale di pulizia e consumo per lo svolgimento delle attività previste dal presente capitolato;
l) La predisposizione delle diete speciali per motivi di salute, religiosi od etici, da parte di dietista/nutrizionista professionista;
m) La raccolta delle presenze nominali in ogni plesso scolastico, curandone la registrazione giornaliera e fornendo all'Amministrazione comunale apposito report mensile da trasmettere per via telematica;
n) Il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
o) Gli interventi di manutenzione, come specificato agli artt. 51 e 55 del presente Capitolato;
p) Il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio svolto nel centro di produzione pasti, compresa la cucina comunale, e nelle sedi di consumo;
q) L'impiego di strumenti di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza;
r) L'impiego di strumenti di controllo della qualità del servizio;
s) Il ritiro dei contenitori dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti ed alla cucina comunale.

2. L'Appaltatore dovrà inoltre garantire:

a) abbigliamento e calzature idonei per i propri dipendenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e igiene, rispondenti alle esigenze del personale;
b) pulizie straordinarie in particolare in occasione di vacanze natalizie, vacanze pasquali e vacanze estive
c) formazione dei propri dipendenti sulla sicurezza, HACCP, regolamenti europei e ogni normativa in vigore relativa alla corretta gestione degli alimenti e alla preparazione dei pasti;
d) tempestiva segnalazione all'ufficio comunale competente di ogni avaria o malfunzionamento agli impianti idraulici o elettrici, o in generale nella cucina e dei locali utilizzati per il servizio, nonché di ogni elemento che possa impedire la corretta erogazione del servizio.

3. Il servizio dovrà essere garantito a fronte di ogni indisponibilità o criticità, che possa riguardare la cucina o i centri di cottura alternativi, la scorta delle derrate e la gestione dei pasti; in sintesi l'Appaltatore dovrà garantire la costanza del servizio.

4. La Appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra l'Ente e il personale dell'Appaltatore.
L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

5. Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e pertanto costituisce attività di pubblico interesse.
Pertanto, per nessuna ragione, potrà essere sospeso o abbandonato, salvo casi di forza maggiore previsti dalla legge.

Art. 5 - Gestione del servizio

1. Il servizio prevede la preparazione, distribuzione dei pasti, nonché il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo, la sanificazione dei refettori e degli altri locali utilizzati per il servizio (cucina, dispensa, spogliatoi, bagni) e al consumo dei pasti.

2. L'Appaltatore, salvo casi di emergenza sanitaria o causa di forza maggiore, deve utilizzare stoviglie lavabili e riutilizzabili in applicazione a quanto previsto dal Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii.

3. Gli orari di preparazione e di somministrazione dei pasti sono strettamente correlati agli orari scolastici, nonché alle esigenze degli utenti. Salvo eventuali cambiamenti che l'Istituzione scolastica locale intenderà assumere a riguardo.

4. La struttura del menù è quella indicata nell'articolo 12.

5. All'inizio di ogni anno scolastico, prima dell'avvio del servizio, il Comune concorderà con l'Appaltatore modalità e termini per comunicare i nominativi degli utenti iscritti al servizio, degli orari di refezione nei vari plessi e il calendario scolastico. Sarà inoltre cura del Comune, sentita l'Istituzione scolastica, comunicare eventuali variazioni orarie (gite scolastiche, chiusure in caso di emergenza, allerta meteo, manifestazioni culturali, elezioni, scioperi). Comune e Appaltatore concorderanno, inoltre, tempi e modi sulla comunicazione giornaliera del numero dei pasti prenotati sulla base della presenza degli alunni, che dovrà avvenire per via telematica.

Art. 6 - Pasti presunti e impegno settimanale

1. Il Servizio oggetto del presente capitolato d'appalto sarà svolto presso il centro di cottura nella cucina della Scuola dell'Infanzia di Caniparola, sita in Viale Malaspina.

2. Il numero medio dei pasti erogabili annualmente è calcolato in 14.514. La cifra è calcolata sulla media dei pasti erogati negli ultimi tre anni

3. Di seguito alcuni dati sui pasti erogati negli ultimi tre anni:

PASTI EFFETTIVI 2021	***PASTI EFFETTIVI 2022***	***PASTI EFFETTIVI 2023***	**media pasti effettivi**
14.937	14.421	14.183	14.514

Plessi scolastici	**% pasti erogati sul totale**

scuola infanzia Caniparola	41,81
scuola infanzia Fosdinovo	17,50
primaria Caniparola	11,89
primaria Fosdinovo	14,89
secondaria Caniparola	6,55
secondaria Fosdinovo	7,37

4. Oltre al pasto nell'ora di pranzo, è prevista la fornitura di una merenda per le sole scuole dell'infanzia consistente alternativamente e nel rispetto degli equilibri nutrizionali presenti nel pasto principale in frutta in pezzi o polpa, ortaggi, pane o altro prodotto da forno non monodose.

5. Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

6. L'impegno settimanale previsto (salvo modifiche stabilite dall'Istituzione scolastica) è il seguente:

Plessi scolastici	Giorni
scuola infanzia Caniparola	5
scuola infanzia Fosdinovo	5
primaria Caniparola	2
primaria Fosdinovo	2
secondaria Caniparola	2
secondaria Fosdinovo	2

7. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili, determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di istituzioni pubbliche che esercitano competenze non riservate all'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario dell'erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, anche a seguito di riforme scolastiche o di modifiche organizzative dell'istituzione scolastica. Le possibili variazioni saranno sempre concordate con l'Appaltatore senza che questo dia motivo di adeguamento del corrispettivo, salvo nei casi previsti dal Codice degli Appalti, cui comunque si rimanda per tutto ciò che non è espressamente previsto nel presente capitolato.

8. Il numero effettivo dei pasti sarà comunque quello prenotato e somministrato giornalmente. pertanto il numero presunto dei pasti è suscettibili di variazioni in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle eventuali altre variazioni che dovessero realizzarsi nel corso di ciascun anno scolastico oggetto del presente appalto.

9. L'Appaltatore dovrà, pertanto, adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle eventuali modifiche di cui al precedente comma, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rilevare diritto ad eventuale risarcimento danni, nei limiti di quanto stabilito dal comma 9 dell'articolo 120 del D.Lgs. 36/2023, cosiddetto "quinto d'obbligo", e disciplinato dall'articolo 5 del presente CSA

10. I pasti dovranno rispettare le grammature di cui alle le linee guida regionali approvate con Deliberazione 13 settembre 2016, n. 898 e ss.mm.ii. (Allegato A.2) e ogni successiva modificazione delle stesse. I pasti per gli adulti dovranno essere adeguati sia in merito alle quantità sia alla sostanza.

Art. 7 – Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta

1. Il numero dei pasti presunti (anni scolastici 2024/2025 e2025/26): n. 29.028 pasti e n. 17.670 merende nel biennio

2. L'importo stimato € 214.424,60, oltre IVA 4%

3. Il costo a base d'asta del singolo pasto è quantificato in 6,90 euro e non potrà comunque subire ribassi oltre i 5,50 previsto dal Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii.
e ss.mm.ii. al fine di assicurare il rispetto degli standard qualitativi previsti dal presente capitolato.

4. Il costo a base d'asta della merenda è quantificato in euro 0,80.

media pasti effettivi	merenda		costo pasto ipotizzato	
14.514			€ 6,90	100.144,30 €
			IVA	4.005,77 €
				104.150,07 €
	8.835		€ 0,80	7.068,00 €
			IVA	282,72 €
				7.350,72 €
		TOTALE ANNUO		**107.212,30 €**
		TOTALE IVA COMPRESA		**111.500,79 €**
		biennio		214.424,60 €
		IVA COMPRESA		223.001,58 €

**n. calcolato su una media di 57 bambini * 155 giorni annui*

5. Il numero giornaliero dei pasti da corrispondere sarà quantificato sulla base dei pasti effettivamente ordinati, forniti e distribuiti all'utenza e l'importo sarà quello derivante dal numero dei pasti forniti, suddivisi per tipologia, moltiplicato per il prezzo a pasto di aggiudicazione dell'appalto.

6. Il prezzo di aggiudicazione s'intende comprensivo di ogni onere di spesa (IVA esclusa) necessario al completo svolgimento dei servizi, per l'espletamento dei quali nient'altro sarà dovuto dal comune all'Appaltatore oltre a quanto suindicato. I proventi derivanti dalle tariffe pagate dagli utenti dei servizi spettano al Comune.

Art. 8 – Costo presunto della manodopera

1. Il costo presunto della manodopera è pari al 51,60% del valore complessivo dell'appalto, calcolato secondo i parametri riportati nell'allegato A.4.

Art. 9 – Standard di qualità del servizio

1. Il servizio deve tendere al raggiungimento di un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale.

a) La qualità nutrizionale deve essere assicurata mediante un'attenta strutturazione del menù e nel rispetto della stagionalità.
b) La qualità sensoriale deve essere assicurata prevedendo modalità di misurazione del livello di soddisfazione dell'utenza, ciò anche al fine di assicurare un adeguato introito alimentare e ridurre gli sprechi. Diventa pertanto essenziale elaborare e presentare le pietanze in modo gradevole tenendo conto della fascia di età a cui si rivolge il servizio**.**

2. Il servizio di ristorazione scolastica rappresenta inoltre un mezzo di comunicazione con le famiglie che consente di dare indicazioni sulle opportune scelte per il pasto serale e per una prima colazione adeguata con apporto di nutrienti.

3. Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

4. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Comune di Fosdinovo.

TITOLO II – SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI, ALLE TABELLE DIETETICHE E AI MENU'

Art. 10 – Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

1. Le derrate utilizzate dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell' allegato n. A.1) al presente Capitolato denominato "Tabelle merceologiche"

2. Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi.

3. L'Appaltatore deve fornire generi alimentari di prima qualità nel rispetto delle tabelle nutrizionali e deimenù con l'osservanza delle più scrupolose norme nutrizionali in considerazione dell'età e di eventuali particolari condizioni dei destinatari.

4. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche allegate (Allegato A.1). Iprodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 68/00 e D.Lgs. n. 259/00 e ss.mm.ii.). Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

5. L'Appaltatore deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune di Fosdinovo le schede tecniche dei prodotti stessi.

6. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (Reg. CEE n. 852/04 e ss.mm.ii.).

7. I prodotti alimentari forniti dall'Appaltatore devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze con le limitazioni attualmente previste dal Regolamento CE n. 49/2000 e ss.mm.ii.

8. Il Comune di Fosdinovo richiede per tutti gli utenti l'impiego di alimenti agroalimentari da Agricoltura biologica, da prodotti IGP, DOP e STG o con certificazione SQNPI e SQNZ ai sensi della legge 221/2015 e come definito alla Lettera C, a), punto 1 dell'Allegato 1 al Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii.

9. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti, pervenuti nel centro produzione pasti (etichette, bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati al controllo e alla vigilanza del servizio di refezione almeno per una settimana.

Art. 11 – Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche ed ai menu

1. I pasti dovranno avere le caratteristiche quantitative e nutrizionali descritte nelle tabelle dietetiche ed essere preparati secondo i menu creati dall'Appaltatore e validati dalla ASL competente, sulla base della Deliberazione della Regione Toscana, 13 settembre 2016, n. 898, "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica", aggiornamento al D.G.R. n. 1127/2010. (**allegato A.2**), tenendo conto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute e della letteratura scientifica sulle cause nutrizionali del cancro, promossa dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF), e delle disposizioni contenute nel Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii.

2. Le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare sono quelle previste da tali tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menu.

3. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

4. I pasti dovranno rispondere ai requisiti di qualità indicati dalle normative citate e sintetizzate all'art. 8 del presente capitolato.

Art. 12 – Menù

1. I menù saranno articolati su quattro settimane con periodicità stagionale. Le date d'inizio e fine della validità dei menù possono subire delle variazioni a causa di particolari condizioni climatiche. E' necessario inoltre, nel rispetto dei criteri

minimi ambientali, consentire una certa flessibilità in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale, prevedendo eventuali alternative tra specie di ortofrutta, legumi e cereali con caratteristiche nutrizionali simili.

2. Le grammature dei menù sono differenziate per tipologia di utenza.

3. Sono consentite, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni dei menù approvati nei seguenti casi:
a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
d) ritardo nella consegna dei prodotti;
e) su richiesta della ASL;
f) in occasione di modifiche organizzative straordinarie (scioperi e assemblee sindacali del personale scolastico, allerte meteo, altre cause non dipendenti dell'Appaltatore)

4. Tali variazioni potranno, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune di Fosdinovo.

5. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dal Comune di Fosdinovo.

6. Il Comune di Fosdinovo si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura dell'anno scolastico.

7. Il menù, completo delle informazioni relative all'utilizzo di prodotti biologici e delle specie di prodotti ittici dovrà essere trasmesso al Comune e all'Istituto Scolastico per la pubblicazione sui rispettivi siti istituzionali e affisso all'interno dell'edificio scolastico.

8. Allo scopo di assicurare il corretto apporto di tutti gli elementi nutrizionali necessari agli alunni ed evitare sprechi alimentari, almeno due volte l'anno l'Appaltatore somministra all'utenza, per il tramite dell'Istituto scolastico, un questionario al fine di monitorare eventuali disservizi o scarso gradimento delle pietanze alimentari, allo scopo di intraprendere le opportune azioni correttive ed attivarsi con l'ASL e i soggetti competenti per individuare variazioni di menù non graditi.

9. Almeno due volte l'anno l'Appaltatore trasmette al Comune i dati sulle eccedenze alimentari, indicando le modalità di gestione delle stesse.

Art. 13 – Composizione del pasto

1. La stesura e la validazione del menù sarà predisposto sulla base della revisione sistematica, della letteratura scientifica sulle cause nutrizionali del cancro, promossa dal Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (WCRF) che integra i rapporti dell'Organizzazione Mondiale della Sanità su alimentazione e salute. L'obiettivo è quello di trasferire nelle scelte alimentari del menù scolastico le conoscenze scientifiche sulla relazione fra alimentazione e malattie croniche, promovendo la scelta di uno stile di vita sano, nell'ottica di una prevenzione universale a partire dalla prima infanzia. Il menù scolastico dovrà svilupparsi sulla base le linee guida regionali approvate con Deliberazione 13 settembre 2016, n. 898 e ss.mm.ii. (Allegato A.2) e ogni successiva modificazione delle stesse, attenendosi al decalogo della salute www.dietandcancerreport.org ed ai suoi aggiornamenti, e rispettando quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali di cui all'Allegato 1 del Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii.

2. I piatti dovranno corrispondere a quelli del menù predisposto e validato, come da articoli precedenti, ed essere elaborati sulla base delle tabelle nutrizionali con gli ingredienti previsti, quanto a composizione e grammature, dall'allegato A.2.

3. Il menù seguirà le seguenti raccomandazioni in linea con il WCRF, quali:
a) Consumare alimenti che forniscano almeno 30 grammi di fibra alimentare al giorno;
b) Includere nella maggior parte dei pasti cereali integrali (riso, frumento, avena, orzo e segale ecc.) e legumi (fagioli, ceci, lenticchie ecc.);
c) Consumare almeno cinque porzioni (circa 400 grammi) di verdura e frutta ogni giorno;
d) La dieta tradizionale a base di patate ed altri tuberi amidacei dovrà essere integrata e completata con un consumo regolare di verdure non amidacee, legumi e frutta;
e) Limitare il consumo di alimenti ad alta densità calorica ed evitare il consumo di bevande zuccherate.
f) Limitare il consumo di carni rosse ed evitare quello di carni conservate;
g) Limitare il consumo di sale (non più di 5 grammi al giorno) e di cibi conservati sotto sale;

h) Assicurarsi un apporto sufficiente di tutti i nutrienti essenziali attraverso il cibo, da qui l'importanza della varietà nelle scelte alimentari;

i) Proporre prevalentemente cibi di provenienza vegetale, con cereali non industrialmente raffinati e legumi in ogni pasto e un'ampia varietà di verdure non amidacee e di frutta. Si noti che fra le verdure non devono essere contate le patate;

4. La stesura del menù scolastico dovrà, oltre ad i riferimenti già citati, fare riferimento alle Linee guida per una sana alimentazione italiana del Centro di Ricerche alimenti e nutrizione, pubblicate dal Ministero della Salute.

5. Pertanto, l'Appaltatore, dovrà soddisfare le seguenti indicazioni per la composizione del menù:

a) Il pasto giornaliero sarà di norma così composto: un primo piatto, un secondo piatto, contorno, settimanalmente il piatto unico (in sostituzione dei primi due), frutta di stagione, pane integrale, acqua in bottiglia.
Il pasto giornaliero dovrà SEMPRE prevedere verdura non amidacea, legumi e frutta fresca di stagione. La verdura e la frutta fresca dovranno essere obbligatoriamente di stagione ed il più possibile variata. *Tali cibi ricchi di fibra, vitamine, acqua, sono fondamentali per il metabolismo e per l'azione protettiva contro i tumori sulla base delle raccomandazioni del WCRF-Fondo Mondiale per la Ricerca sul Cancro (Allegato A.2)*

b) **Per i primi piatti asciutti, la pasta dovrà essere esclusivamente di farina o di semola integrale, mentre il riso integrale o in alternativa basmati.** *Questo per incrementare la quantità di fibra alimentare assunta, che è associata ad una riduzione del rischio di ridotta tolleranza al glucosio e insulino resistenza, in un miglior controllo del peso in soggetti normopeso ed a un maggior decremento ponderale in individui sovrappeso sottoposti a diete sottoposti a diete ipoenergetiche. La fibra alimentare promuove inoltre una migliore attività intestinale, può contribuire a una riduzione del colesterolo totale e delle LDL (Allegato A.2).*

c) **Le patate dovranno essere esclusivamente fresche**, *non dovranno intendersi come sostituto delle verdure e non potranno essere servite quando il primo piatto è costituito da un prodotto amidaceo asciutto (pasta, riso, gnocchi di patate, polenta), in quanto ricche di carboidrati e quindi con una composizione in nutrienti analoga a quella dei primi piatti.* Viceversa, potranno essere servite quando il primo piatto è costituito da una **minestra di sole verdure** in modo da aumentare il tenore di amidi nel pasto *(Allegato 2).*

d) **Una volta a settimana dovrà essere presente il piatto unico** da intendersi come sostituto del primo e secondo piatto e composto esclusivamente da cereali integrali, legumi e verdura. (come riso integrale/farro con legumi e verdura fresca e condimento). *Non è necessario infatti che ad ogni pasto siano presenti prodotti di origine animali: quello che è veramente importante è rispettare la frequenza settimanale consigliata per ogni gruppo alimentare, ricordando che le proteine di buona qualità, cioè capaci di fornire aminoacidi essenziali, sono presenti in carne, pesce, uova, formaggi ed anche nei legumi.* **Con cadenza massima di una volta al mese la pizza potrà sostituire il piatto unico di cereali integrali, legumi e verdura.**

e) **Il pesce dovrà essere presente almeno una volta a settimana**, come secondo piatto e non sottoforma di sughi o condimenti per il primo piatto.

f) **Come secondi piatti dovranno essere alternati, secondo frequenze e grammature presenti in allegato A.2: carni bianche, rosse, uova e formaggi magri.** La carne rossa potrà essere servita al massimo una volta a settimana, mentre **salumi ed insaccati non devono rientrare nel menù scolastico** *(sulla base delle raccomandazioni del WCRF, della monografia IARC- monographs evaluate consumption of red meat and processed meat, October 2015-concernenti il rischio correlato tra consumo di carni rosse e lavorate e lo sviluppo di tumore a carico di vari organi).*

g) Per la preparazione dei piatti si preferisce, secondo le raccomandazioni dei LARN, **l'uso di grassi di origine vegetale, l'unico olio ammesso dovrà essere extravergine di oliva**. I contorni, insalate crude o vegetali cotti a vapore, o legumi, saranno conditi con olio extra vergine di oliva, aceto o limone e sale marino iodato esclusivamente all'atto del consumo. Per la pasta potrà essere presente sulla tavola parmigiano reggiano o grana grattuggiato. Evitare l'uso di preparati per arrosti utilizzando eventualmente erbe aromatiche e spezie.

h) Sulla base degli apporti nutrizionali complessivi e della qualità degli alimenti presenti nel menù, potrà essere valutato l'occasionale inserimento dello **yogurt bianco intero o della cioccolata fondente** a fine pasto, in sostituzione della frutta. Tale scelta potrà essere fatta al massimo una volta a settimana.

i) **Il pane esclusivamente di farina o semola integrale**, dovrà essere servito ad ogni pasto. **Il pane dovrà essere fresco, preferibilmente senza sale, obbligatoriamente senza grassi e zuccheri aggiunti.**

j) **L'acqua** dovrà essere sempre presente sui tavoli

Art. 14 – Diete

1. Rispetto al menù del giorno, saranno preparate diete alternative, riservate a coloro che seguono diete in bianco, o diete particolari per intolleranze o patologie specifiche, accertate da certificato medico o diete per motivazioni di ordine religioso/etico/culturale (come da Allegato A.2) e dietro esplicita richiesta scritta dei genitori degli alunni.

a) Dieta in bianco:

L'Appaltatore si impegna a preparare "diete in bianco", purché richieste entro un termine orario tale da consentirne la preparazione nei tempi previsti. Le stesse sono accettate dall'Appaltatore senza formale istanza dell'utenza. Tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 3 (tre) giorni. Il pasto conserva la medesima struttura di cui agli articoli precedenti e potrà essere costituito da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate.

b) Diete Speciali:

Le diete speciali dovranno essere ordinate unicamente dall'Ufficio comunale preposto.

Le diete speciali per motivi di salute dovranno essere elaborate sulla base di indicazioni specifiche da parte dell'utenza interessata ed a seguito di un percorso diagnostico ad hoc, validato e documentato da prescrizione medica.

Per i soggetti intolleranti al glutine (come da Allegato A.2,) si prevede la fornitura di pasti completi nel rispetto della Legge n°123 del 4/7/2005, e successive modificazioni, confezionati con materie prime dedicate e tracciabili, che, quando possibile, rispettino la tipologia dei piatti previsti dal menù.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di intolleranza, allergia o patologia ed evitando la contaminazione. Tutte le diete dovranno essere confezionate singolarmente, provviste di etichetta riportante nome e cognome, essere trasportate in box termico, in modo da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

Le diete speciali, per patologie specifiche, consegnate in mono–porzione, dovranno rigorosamente rispettare lo schema dietetico personalizzato, predisposto sulla base del menù scolastico ed elaborato da un Biologo Nutrizionista dell'Appaltatore.

Le diete speciali per motivi etici, culturali o religiosi, nel rispetto delle indicazioni dell'utenza interessata, dovranno comunque essere sempre adeguate dal punto di vista nutrizionale al fine di assicurare un apporto corretto di energia e nutrienti.

La somministrazione della merenda per gli utenti con dieta speciale dovrà assicurare il corretto apporto nutrizionale ed essere sempre equilibrato e coordinato con la somministrazione del pasto principale.

TITOLO III – NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 15 – Prenotazione e contabilizzazione dei pasti

1. Per dimensionare il numero di pasti giornalieri, l'Appaltatore terrà conto del numero di pasti del giorno corrispondente della settimana precedente. Il numero di pasti giornalieri destinato ai vari plessi sarà comunicato dal personale scolastico incaricato al centro cottura entro un termine congruo (concordato con il personale scolastico) per consentire la preparazione dei pasti nei tempi previsti. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

2. Ogni giorno il personale scolastico incaricato comunicherà all'Appaltatore il numero dei pasti previsti nei vari plessi. Il personale della ditta dovrà, al termine della somministrazione, registrare il numero dei pasti effettivamente erogati. Con cadenza mensile, entro i primi sette giorni del mese successivo, l'Appaltatore dovrà comunicare all'ufficio servizi scolastici, con modalità telematiche, il numero dei pasti erogati nel mese suddiviso per plesso, al fine della corretta predisposizione della bollettazione da parte dell'ufficio.

Art. 16 – Contenitori e mezzi di trasporto dei pasti veicolati

1. Le attrezzature utilizzate per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al del Regolamento (UE) 2021/382 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 e della D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte.

2. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro–norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

3. Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali.
I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C (escluso pane e frutta e quanto non previsto dalle normative vigenti).

4. Dovrà essere sempre a disposizione nel Centro produzione pasti, nella cucina comunale e presso i punti di distribuzione un termometro a sonda per la rilevazione della temperatura al cuore dell'alimento.

5. Preparazioni e derrate di tipo diverso saranno confezionate ciascuna in contenitori diversi per evitare possibili contaminazioni, dividendo nettamente gli alimenti che devono mantenere temperature elevate da quelli che devono essere consumati crudi o comunque freddi. Analogamente si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, con caratteristiche analoghe a quelle sopra citate, delle diete speciali, in bianco e menù alternativi.

6. Il Comune di Fosdinovo si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di consumo. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Appaltatore è obbligato a integrarli con contenitori della medesima tipologia e caratteristiche tecniche, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Fosdinovo.

7. I mezzi di trasporto devono essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento (UE) 2021/382 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare (ed eventuali successive modifiche ed integrazioni) e della normativa regionale di riferimento (D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e successive modifiche e integrazioni). Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

8. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o
contaminazione causata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 17 – Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

1. Sono a carico dell'Appaltatore il personale, i mezzi e tutte le prestazioni necessarie al trasporto e alla consegna dei pasti dal centro di cottura ai refettori. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli utenti dovrà intercorrere un tempo massimo non superiore a 25 minuti.

2. La consegna dei pasti deve essere effettuata dal lunedì al venerdì, secondo gli orari concordati con i responsabili scolastici, ed i responsabili comunali dei servizi coinvolti.

3. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 20 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

4. Infine si precisa che i suddetti orari potranno essere modificati previa comunicazione del Comune di Fosdinovo in relazione ad eventuali esigenze organizzative dell'utenza.

Art. 18 – Orari di distribuzione dei pasti

1. L'erogazione del servizio deve essere effettuata negli intervalli orari concordati con i Responsabili scolastici e i responsabili comunali dei servizi coinvolti.

2. Si precisa che l'inizio del servizio di sporzionamento nei plessi oggetto di trasporto alimenti
esterno, dovrà avvenire entro 20 minuti dall'arrivo nei terminali. Gli orari di distribuzione possono subire delle modifiche in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Detti orari prefissati devono essere comunque scrupolosamente rispettati.

3. La distribuzione della merenda nelle sole scuole dell'infanzia sarà effettuata durante la mattinata in accordo con il personale scolastico.

Art. 19 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti

1. I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Appaltatore nelle sedi di consumo. L'Appaltatore deve mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Il numero degli addetti in fase di distribuzione non dovrà mai essere inferiore ad 1 ogni 45 utenti, salvo una tolleranza momentanea del 10% .

2. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

a) indossare camice, copricapo e guanti monouso, che devono essere sempre puliti e decorosi;
b) esibire il cartellino di riconoscimento;
c) lavare accuratamente le mani e togliere anelli e gioielli in genere;
d) areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
e) igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
f) apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovaglie o tovagliette e tovaglioli, piatti in porcellana o altro materiale a norma riutilizzabile e posate di norma riutilizzabili, bicchieri riutilizzabili capovolti;
h) prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la
quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a crudo;
k) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione;
i) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola ed iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;
l) distribuire il pane dopo la distribuzione del primo piatto;
m) distribuire il secondo piatto solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
n) nel caso di pasti trasportati, aprire i contenitori termici solo nel momento in cui inizia la
distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
o) utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
p) eseguire la sparecchiatura con appositi carrelli;
q) provvedere, al termine del servizio, alla rigovernatura dei refettori (e degli spazi destinati a tale uso) e alla loro pulizia.

3. Si precisa che, solo nel caso in cui non fosse possibile utilizzare la lavastoviglie, l'Appaltatore dovrà
provvedere alla immediata fornitura di piatti e posate a perdere. Tutti i suddetti materiali devono essere forniti dall'Appaltatore senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Fosdinovo.

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 20 – Manuale di Autocontrollo Igienico

1. I requisiti igienici rappresentano un prerequisito per l'ammissibilità del servizio e deve rispondere ai dettami normativi d'igiene e merceologia e rispettare i Criteri Minimi Ambientali (Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Allegato A.3) e ss.mm.ii.). Essi devono essere improntati al rispetto dei parametri di sicurezza alimentare (food safety e food security) previsti dalla normativa vigente.

2. L'Appaltatore deve produrre e consegnare in copia al Comune di Fosdinovo il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva ai sensi del Reg. CE 852/04 e ss.mm.ii. e ogni loro successiva revisione così come le norme Regionali in materia. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere anche le norme igieniche che l'Appaltatore si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno delle strutture produttive e distributive. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune di Fosdinovo. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del responsabile.

Art. 21 Caratteristiche di tovaglie, tovagliette e tovaglioli

1. L'Appaltatore dovrà utilizzare tovaglie o tovagliette e tovaglioli oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conforme 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 (EU) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organico Texile Standard" o equivalenti.

2. 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.

3. I prodotti sopradescritti devono essere privi di colorazioni o stampe.

Art. 22 – Conservazione delle derrate

1. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.
Gli alimenti, se non completamente utilizzati, devono essere conservati in altri contenitori idonei ad uso alimentare opportunamente sigillati ed etichettati, riportando la data di apertura e l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

2. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.
I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

3. Le dispense e i magazzini devono essere ben ventilati e ben illuminati.
Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei centri di produzione pasti, nei locali di porzionamento e nelle sedi di consumo. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Art. 23 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo Igienico, ai sensi del D. Lgs. n. 155/97 e del Reg. CE 852/04 e ogni loro successiva revisione, così come le norme Regionali in materia. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
b) la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
c) tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;

d) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato e recante il bollo D.O.P.;
e) il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
f) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
g) non posso essere effettuate fritture tradizionali per immersione in olio;
h) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
i) le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
j) i legumi secchi devono stare in ammollo per 24 ore;
k) la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C i n conformità al Regolamento CE n. 852/04, come modificato dal Regolamento 2021/382 e alla D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e successive modificazioni;
l) devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti. E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente il consumo, purché dopo cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente.
m) tutti gli alimenti deperibili, se non in fase di lavorazione, non devono stazionare a temperatura ambiente.

Art. 24 – Destinazione del cibo non somministrato e riduzione degli avanzi

1. L'Appaltatore deve impegnarsi al recupero del cibo non somministrato e a destinarlo, a propria cura e spese, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari in linea con la *ratio* della legge n. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" e della Legge 166 del 19 agosto 2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

2. Almeno due volte l'anno l'Appaltatore trasmette al Comune i dati sulle eccedenze alimentari, indicando le modalità di gestione delle stesse, comprese, laddove possibile, eventuali soluzioni di f*amiliy bag.*

TITOLO V – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 25 – Operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle strutture di produzione e di consumo

1. L'Appaltatore è tenuta ad effettuare giornalmente tutte le operazioni di pulizia, sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature ecc. conformemente a quanto indicato nel Piano di sanificazione predisposto dalla stessa. Le operazioni di pulizia da eseguire presso le sedi di consumo dei pasti consistono in rigovernatura dei refettori, sbarazzo, lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, lavaggio dei pavimenti.

Art. 26 – Pulizia dei locali e delle altre superfici dure e lavaggi in lavastoviglie

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

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

Art. 27 – Modalità di utilizzo e conservazione dei detersivi

1. Di tutti i prodotti di pulizia che l'Appaltatore intende utilizzare devono essere fornite le schede tecniche di sicurezza e le schede tecniche di utilizzo. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere eco compatibili. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e/o sulle schede tecniche di utilizzo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

3. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.

Art. 28 – Servizi igienici

1. I servizi igienici ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti a cura dell'Appaltatore. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

2. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani monouso.

Art. 29 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

1. L'Appaltatore deve effettuare, presso il centro di produzione pasti e la cucina comunale di Caniparola, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale.

Art. 30 – Rifiuti

1. Tutti i residui, salvo quanto previsto all'art. 24, devono essere smaltiti come rifiuti.

2. I rifiuti solidi urbani, provenienti dalle sedi di consumo, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti, all'interno di contenitori idonei muniti di coperchio con apertura a pedale e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

3. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Appaltatore.

4. L'Appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura a propria cura e spesa.

5. L'Appaltatore s’impegna al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni impartite di volta in volta dal Comune di Fosdinovo.

TITOLO VI – CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 31 – Effetto obbligatorio del contratto

1. L'Appaltatore è impegnato a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente capitolato.

2. L'Appaltatore è vincolato a consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal
Comune di Fosdinovo poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta.

3. L'Appaltatore è tenuto ad attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo e a porre in essere le indicazioni del Comune di Fosdinovo formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme.

Art. 32 – Controllo della Qualità

1. L'Appaltatore deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

2. Qualora il Comune di Fosdinovo rilevi non conformità del prodotto, l'Appaltatore deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione al Comune di Fosdinovo.

3. L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

4. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Comune di Fosdinovo di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

5. L'Appaltatore è obbligato a fornire con immediatezza al Comune di Fosdinovo ogni segnalazione di non conformità.

Art. 33 – Diritto di controllo del Comune di Fosdinovo

1. E' facoltà del Comune di Fosdinovo effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limita- zioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'Appaltatore stesso.

2. L'Appaltatore deve conservare, presso i centri di produzione pasti, in originale e/o in fotocopia, le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli. Tali controlli vanno effettuati con l'obiettivo comune di migliorare la qualità complessiva del servizio di ristorazione scolastica.

3. Gli organismi preposti al controllo igienico – sanitario della qualità del servizio e dell'accettabilità del pasto sono:
   a) i componenti dei servizi di Igiene dell'A.S.L. territoriale;
   b) il personale incaricato dal Comune di Fosdinovo.

4. Inoltre, possono effettuare controlli in ordine alla qualità del servizio i rappresentanti del Comitato Mensa Scolastica (di cui all'art. 35) , nominati annualmente dalla Giunta Comunale, nei limiti di quanto previsto dal Regolamento comunale del Comitato Mensa Scolastica.

Art. 34 – Conformità degli alimenti e controlli

1. L'Appaltatore si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti autorità.

2. Tutte le forniture sono soggette a controlli che possono essere eseguiti anche presso l'Appaltatore.
L'Appaltatore è tenuto a sostituire immediatamente quelle forniture che risultassero difettose, avariate o comunque non conformi.

3. Il Comune di Fosdinovo, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Fosdinovo per le quantità di campioni prelevati;
- di tipo quantitativo mediante controlli nei punti di distribuzione.

4. Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'Appaltatore è tenuto al ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

5. Resta salva, comunque, la facoltà da parte del Comune di Fosdinovo di risoluzione anticipata del contratto dopo ripetuti accertamenti nei quali si siano riscontrate gravi irregolarità.

6. Il Comune di Fosdinovo si riserva inoltre, anche a mezzo di altri organismi di controllo e apposite Commissioni, di effettuare verifiche sull'esecuzione del servizio per la corrispondenza dei pasti serviti alle tabelle dietetiche ed alle caratteristiche merceologiche.

Art. 35 – Comitato Mensa Scolastica

1. Il Comitato Mensa Scolastica, nominato annualmente dalla Giunta Comunale in attuazione del Regolamento comunale del Comitato Mensa Scolastica, approvato con Deliberazione n. 8 del 28/04/2021, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso presso il centro di produzione pasti e nelle sedi di consumo dei pasti.

2. L'Appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici e copricapi monouso) da indossare durante la visita.

3. E' fatto obbligo all'Appaltatore, nella persona del Direttore del servizio, o suo delegato, di partecipare, laddove richiesto, alle riunioni del Comitato Mensa per discutere sull'andamento del servizio stesso.

Art. 36 – Blocco dei prodotti alimentari

1. I controlli effettuati dal Comune di Fosdinovo potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune di Fosdinovo provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in frigorifero o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "Prodotto non conforme: in attesa di accertamento, da non utilizzare". Il Comune di Fosdinovo provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore. L'Appaltatore deve disporre propri controlli analitici del prodotto ritenuto non conforme e trasmettere al Comune di Fosdinovo relativi rapporti di prova. In caso di non conformità accertata del prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Comune la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese.

Art. 37 – Conservazione campione pasto

1. Al fine di consentire indagini analitiche e di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'Appaltatore dovrà prelevare 150 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che crudo, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo a temperatura compresa tra - 18° e -12°C per le 72 ore successive dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

TITOLO VII – PERSONALE

Art. 38 – Organico

1. L'Appaltatore deve assicurare il servizio con proprio personale, sia per la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti che per la pulizia degli ambienti.

2. L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio tenendo conto di tutto quanto previsto dal presente capitolato d'appalto.

3. L'Appaltatore deve individuare e comunicare al Comune di Fosdinovo, prima dell'avvio del servizio, il nome del responsabile dello stesso, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

4. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere almeno quello dichiarato dall'Appaltatore, in ogni sede di lavoro, sia come numero, mansioni, livello, monte–ore e orario di lavoro.

5. L'Appaltatore deve, in ogni caso, mettere a disposizione per il servizio proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. In caso contrario il Comune di Fosdinovo potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti.

6. Il calcolo della manodopera indicato dell'Allegato 3 è puramente indicativo e non rappresenta un parametro rigido di organizzazione del servizio. E' compito dell'Appaltatore organizzare il servizio avvalendosi di un numero congruo di collaboratori sulla base della propria struttura organizzativa e nel rispetto di quanto richiesto dal presente capitolato. Resta fermo l'obbligo di rispettare tutte le normative in ordine all'osservanza dei contratti di lavoro.

7. L'Appaltatore deve tenere un foglio firma giornaliero e mensile (cartaceo o su supporto informatico) del personale addetto ad ogni sede di lavoro completo dei nominativi ed orari dei dipendenti da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dal Comune di Fosdinovo.

Art. 39 – Clausola sociale e osservanza dei contratti collettivi

1. Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali, a norma degli l'art. 57-61-108 del D.lgs 36/2023 e nel rispetto della normativa prevista e disciplinata dal Contratto Collettivo Nazionale di lavoro della categoria, l'Appaltatore, nell'assunzione del personale, dovrà privilegiare, qualora presenti, le persone impiegate dall'Appaltatore precedente per l'erogazione dei servizi oggetto della presente gara. (Allegato A.5).

2. L'Appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse; indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura o dimensione dell'Appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando il Comune di Fosdinovo da ogni onere e responsabilità.

3. L'Appaltatore è obbligato ad esibire in qualsiasi momento a richiesta del Comune le ricevute mensili, sia degli stipendi pagati che dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali; l'inottemperanza a detti obblighi comporterà l'immediata segnalazione del comune all'Ispettorato del lavoro.

Art. 40 – Obblighi assicurativi

1. Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere delle spese a carico del Comune di Fosdinovo o in solido con lo stesso, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

2. Al Comune di Fosdinovo spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.

Art. 41 – Obblighi del personale

1. Il personale in servizio, che dovrà indossare una divisa fornita dall'Appaltatore, prescritta dalle norme vigenti in materia di igiene, dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni del Comune e/o dei suoi incaricati al controllo.

2. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi con gli utenti o fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

3. Il Comune di Fosdinovo si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti, in tale caso l'Appaltatore provvederà con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune di Fosdinovo.

Art. 42 – Igiene del personale

1. Il personale impiegato deve avere adeguata professionalità e dovrà essere adeguatamente formato in materia di HACCP secondo quanto previsto dalle norme vigenti e lo standard della Regione Toscana e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro e deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Art. 43 – Reintegro personale mancante

1. Tutto il personale deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni sede di lavoro; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate eventualmente anche con lavoro straordinario.

2. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo PEC, al Comune di Fosdinovo per l'approvazione formale.

3. Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore giornaliero dell'organico standard dichiarato in offerta l'Appaltatore deve, entro due giorni, provvedere al reintegro del personale mancante.

Art. 44 – Direzione del servizio

1. La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile, il cui curriculum professionale sia già stato dichiarato in sede di offerta, con qualifica professionale superiore idonea a svolgere tale funzione ed avere professionalità ed esperienza almeno quinquennale nella posizione di Direttore/Responsabile di un servizio di ristorazione collettiva e scolastica in particolare.

2. Il Direttore/Responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio ed agire in qualità di referente relativamente ai rapporti tra l'Appaltatore e il Comune di Fosdinovo. In caso di assenza o impedimento del Direttore/Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore/Responsabile e darne immediata comunicazione scritta al Comune.
Il Direttore/Responsabile sarà incaricato delle seguenti funzioni:

a) dirigere e controllare le attività dei centri di produzione pasti e i rapporti con i fornitori;
b) dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti nelle sedi di consumo;
c) coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
d) mantenere i rapporti con i responsabili incaricati dal Comune di Fosdinovo;
e) mantenere i necessari contatti con il Comitato Mensa Comunale, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo incaricati dal Comune di Fosdinovo;
f) dirigere e coordinare le eventuali attività di educazione alimentare a favore dell'utenza, del personale scolastico e del personale del Comune.

Art. 45 – Vestiario

1. L'Appaltatore deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 852/04, come modificato dal Regolamento 2021/382 e alla D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e successive modificazioni) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.

2. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti, per il trasporto dei pasti e/o delle derrate, e per i lavori di pulizia e di sanificazione, in conformità a quanto disposto dal Regolamento CE n. 852/04, come modificato dal Regolamento 2021/382 e alla D.P.G.R. 1/8/2006 n. 40/R e successive modificazioni.

3. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

4. L'Appaltatore è tenuto inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 46 – Formazione

1. L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Fosdinovo.

2. La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale e alla necessità di orientare il lavoro verso quegli obiettivi comuni che consentono una continuità operativa e di progetto tra le diverse fasi di realizzazione del servizio.

3. I contenuti della formazione, come specificato nel Decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021, devono riguardare in particolare:

a) la promozione della salute e l'educazione alimentare con particolare riferimento al modello mediterraneo
b) l'impiego delle metodologie di comunicazione e delle modalità di relazione idonee a sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari
c) le procedure per definire i requisiti nutrizionali della giornata alimentare o del singolo pasto
d) la corretta porzionatura degli alimenti
e) le modalità per la preparazione ed il consumo in sicurezza delle diete speciali
f) la verifica della qualità del servizio offerto e dell'adeguatezza dell'ambiente nel quale vengono consumati i pasti
g) la valutazione del consumo, degli scarti, delle eccedenze di produzione, allo scopo di ridurre gli sprechi

4. A tali corsi potranno partecipare anche gli incaricati del Comune di Fosdinovo e i componenti del Comitato Mensa scolastica, di cui all'art. 35, a tale scopo l'Appaltatore informerà preventivamente gli uffici preposti circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

5. L'Appaltatore dovrà, annualmente inviare al Comune l'elenco dei corsi di formazione a cui avrà partecipato il personale impiegato nel servizio.

Art. 47 – Responsabilità

1. L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune di Fosdinovo da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivagli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

2. Le spese ed i danni che il Comune di Fosdinovo dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore ed in ogni caso da questa rimborsate.
L'Appaltatore è sempre responsabile, sia verso il Comune di Fosdinovo che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

3. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune di Fosdinovo o a terzi.

4. La gestione del servizio viene effettuata dall'Appaltatore in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. A tal fine si precisa che, oltre a quanto dettagliatamente indicato nel presente capitolato, sono a carico della Appaltatore tutti gli oneri derivanti in generale dalla gestione del servizio di cui al presente capitolato, che non risultino espressamente a carico del Comune, nonché le eventuali proposte ed iniziative di cui l'Appaltatore si sia assunto l'onere in sede di offerta. L'Appaltatore sarà peraltro unico responsabile, sia penalmente sia civilmente, tanto verso l'Ente, quanto verso terzi, di tutti i danni di qualsiasi natura che fossero arrecati, sia durante sia dopo l'esecuzione dei servizi, per colpa o negligenza tanto sua quanto dei suoi dipendenti, o anche come semplice conseguenza dei servizi stessi.

5. L'Appaltatore è inoltre responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta riuscita dei servizi, nonché dell'osservanza di tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, a livello sia nazionale sia regionale, o che possano eventualmente venire emanate nel corso del periodo, specialmente quelle riguardanti gli aspetti igienico-sanitari, di sicurezza per tutto il personale presente e per gli utenti e, comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

6. L'Appaltatore s'intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti o da proprie attrezzature, anche derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone (inclusi gli utenti dei servizi) od a cose dall'attività del proprio personale, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

7. L'Appaltatore è inoltre obbligata a tenere sollevato ed indenne il Comune da qualsiasi infortunio, diretto ed indiretto, di cui gli utenti dei servizi gestiti dovessero essere oggetto.

8. Il Comune rimane pertanto esentato da ogni azione, giudiziale o stragiudiziale, da chiunque instaurata. L'Appaltatore è responsabile della custodia e del corretto utilizzo di tutti i beni di proprietà comunale eventualmente impiegati nella realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto. L'appaltatore assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento dei servizi anche in caso di scioperi o vertenze sindacali del proprio personale, promuovendo tutte le iniziative idonee ad evitarne l'interruzione o la sospensione.

9. Nello svolgimento dei servizi dovrà inoltre evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività didattica, con l'osservanza degli orari e delle direttive prestabiliti dall'Istituto. scolastico.

10. In caso di passaggio di gestione ad altro Appaltatore alla scadenza, ovvero in caso di risoluzione o recesso dal contratto, l'Appaltatore dovrà garantire le operazioni necessarie al regolare passaggio di consegne, assicurando la continuità dei servizi. In caso di mancato rispetto dell'obbligo di cui al precedente comma, il Comune si riserva di trattenere, a titolo di penale, una quota della cauzione che verrà definita in base alla gravità della violazione.

Art. 48 – Rispetto delle normative vigenti

1. L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

2. L'Appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore. L'Appaltatore dovrà comunque tenere indenne il Comune di Fosdinovo da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Fosdinovo deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Appaltatore e i suoi dipendenti.

3. L'Appaltatore deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune di Fosdinovo, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

TITOLO VIII – IMMOBILI ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 49 – Consegna all'Appaltatore di immobili, impianti, macchinari, attrezzature, utensili ed arredi

1. Il Comune di Fosdinovo concederà in uso all'Appaltatore la cucina comunale con i relativi ambienti accessori, nonché gli impianti e le attrezzature risultanti dagli inventari che saranno verificati all'atto della consegna. La concessione in uso è limitata alle necessità di funzionamento del servizio mensa scolastica, con espressa esclusione di ogni destinazione non preventivamente autorizzata. I locali e le attrezzature di cui sopra, verranno presi in consegna dall'Appaltatore all'inizio dell'appalto, nello stato di fatto e di funzionamento in cui si trovano, previa redazione di appositi verbali in contraddittorio tra le parti, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. I rischi di furto, perdite e danneggiamenti restano a totale carico dell'Appaltatore.

2. L'Appaltatore s'impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Comune di Fosdinovo. L'Appaltatore sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e di tutti i materiali in dotazione.

Art. 50 – Locali ed attrezzature

1. Per l'espletamento del servizio l'Appaltatore si avvale ad uso esclusivo dei locali, dei macchinari e delle attrezzature già esistenti nei centri di cottura e porzionatura presso le scuole dell'infanzia e nei refettori e delle eventuali ulteriori attrezzature proposte in sede di offerta. Detti locali, macchinari ed attrezzature sono di proprietà del Comune di Fosdinovo e saranno utilizzati dall'Appaltatore che ne garantirà l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese di ordinaria manutenzione dei macchinari e delle attrezzature. Il Comune di Fosdinovo resta sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni ordinarie, mentre provvederà per eventuali manutenzioni straordinarie, sostituzioni e reintegri di attrezzature/macchinari o componenti di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Art. 51 – Verbale di consegna

1. Il Comune di Fosdinovo dà in consegna all'Appaltatore le strutture di pertinenza del servizio di ristorazione così come risultano in essere.

2. Nella fase contrattuale sarà sottoscritto apposito verbale di consegna delle strutture e delle attrezzature di proprietà comunale non funzionanti e/o non più a norma saranno riparate o sostituite dall'Amministrazione comunale, così come saranno ripristinate dalla stessa le minime condizioni igieniche di locali ed ambienti qualora fossero riscontrate carenti.

Art. 52 – Obblighi del Comune di Fosdinovo e dell'Azienda Appaltatrice

1. ONERI A CARICO DEL COMUNE DI FOSDINOVO:
Il Comune di Fosdinovo per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, fornisce i locali e le attrezzature già presenti negli stessi.

2. LOCALI:
Cucina comunale, centri di porzionatura e refettori delle varie scuole.

3. ATTREZZATURE:
a) Arredi ed attrezzature del locale cucina;
b) arredi dei centri di porzionatura delle scuole dell'infanzia;
c) contenitori gastronomici termici idonei per il servizio;
d) sacchi per la raccolta dei rifiuti solidi urbani
e) stoviglie necessarie all'espletamento del servizio (piatti, bicchieri, posate, pentole, teglie ecc.) che, all'atto della scadenza dell'appalto o rescissione rimarranno di proprietà del Comune di Fosdinovo.

4. IL COMUNE PROVVEDE INOLTRE:
a) agli interventi di manutenzione straordinaria alle attrezzature comunali, salvo nei casi previsti al punto 6) dell'art. 56.
b) agli interventi di manutenzione straordinaria della cucina comunale, dei centri di sporzionatura e dei refettori, salvo nei casi previsti al punto 6) dell'art. 56.
c) al pagamento delle spese di consumo di acqua, gas ed elettricità per la cucina comunale e di acqua e per il riscaldamento e illuminazione per tutte le strutture ubicate nelle scuole.

5. ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE:

a) AUTORIZZAZIONI:
L'Appaltatore, aggiudicatario del contratto, dovrà essere in possesso delle Autorizzazioni Sanitarie previste dalla normativa vigente e di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.
Le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dall'Appaltatore, a sua cura e spese, e saranno intestate al Legale Rappresentante della stessa.
Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici del Comune di Fosdinovo entro e non oltre 60 giorni dalla data d'affidamento dell'appalto.

b) *MATERIALI ED ATTREZZATURE:*

1. materiali di consumo ordinari
2. integrazione stoviglie esistenti (piatti in ceramica o melanina, posate inox, bicchieri in vetro infrangibile e/o melanina) nella cucina comunale e nei centri di sporzionatura;
3. contenitori gastronomici termici idonei per il servizio;
4. carrelli scaldavivande
5. contenitori per la raccolta dei rifiuti, materiale di pulizia e qualsiasi attrezzatura per il buon funzionamento del servizio.
6. automezzi idonei al trasporto di derrate alimentari.

c) *ONERI E SPESE:*
1. manutenzione ordinaria delle attrezzature della cucina comunale e dei centri di porzionatura;
2. pulizia ordinaria e straordinaria della cucina comunale, dei centri di porzionatura e dei refettori;

Art. 53 – Accessi e verifica periodica degli immobili e degli impianti

1. In qualunque momento, su richiesta del Comune di Fosdinovo ed in ogni occasione di rinnovi, proroghe o scadenze, le parti provvedono alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

2. Compatibilmente con le esigenze del servizio, prima della scadenza dei contratti, il Comune di Fosdinovo e l'Appaltatore concordano tempi e modalità per la visita dei centri di distribuzione pasti da parte dei partecipanti alle nuove procedure di gara.

Art. 54 – Riconsegna degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e degli utensili

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario redatto dall'Appaltatore annualmente.

2. Tali beni devono essere consegnati al Comune di Fosdinovo in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

3. L'Appaltatore è tenuta a redigere e a fornire al Comune di Fosdinovo un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi esistenti nei refettori e nei centri di porzionatura, indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura.

Art. 55 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 56 – Manutenzioni nei refettori e nei locali ad uso esclusivo dell'Appaltatore

1. Gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie sono a carico dell'Appaltatore, come indicato dal precedente art. 51 "Obblighi del Comune di Fosdinovo e dell'Appaltatore".

2. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione Programmata da presentarsi da parte dell'Appaltatore e comunque concordati con l'Ufficio tecnico comunale.

3. Al termine dell'appalto l'Appaltatore dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica riportante, attrezzatura per attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

4. Per la manutenzione straordinaria, la stessa deve comunicare tempestivamente per iscritto al Comune di Fosdinovo i motivi della necessità di intervento straordinario.

5. Il Comune di Fosdinovo si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto previsto nel Piano di Manutenzione Programmata.

6. In caso di urgenza, la manutenzione straordinaria delle attrezzature, della cucina comunale, dei centri di sporzionatura e dei refettori può essere eseguita dall'appaltatore, in seguito ad approvazione dei lavori e del preventivo dei costi da parte dell'Ufficio Tecnico Comunale.

TITOLO IX – ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art. 57 – Stipulazione del contratto

1. L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto in modalità elettronica in forma scrittura privata con spese a suo totale carico.

Art. 58 – Cauzione definitiva

1. L'Appaltatore deve prestare, prima della stipula del contratto, la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 D.Lgs. 36/2023 da rileggere nella misura del 10% dell'importo annuale del contratto al netto di IVA, e salvo eventuali riduzioni previste dal citato articolo, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le prestazioni dedotte nel contratto.

Art. 59 – Assicurazione e garanzie

1. L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento dei servizi richiesti dal presente capitolato.

2. L'Appaltatore è tenuto a sottoscrivere presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di Legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la RCT e RCO, nella quale venga indicato che il Comune di Fosdinovo, proprietario delle strutture, deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

3. L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone, compresi quelli derivanti dall'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, o danni alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Appaltatore da parte delle società assicuratrici. Il Comune di Fosdinovo è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti.

4. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, avvelenamenti e ogni altro danno subiti dai fruitori del servizio di ristorazione conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'Appaltatore. Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi e/o lavori oggetto del presente appalto.

5. L'assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a €.3.000.000,00 (Euro tre milioni) per sinistro per ogni anno assicurativo, danni a persone €.3.000.000,00 (Euro tre milioni) e € 500.000,00 (Euro cinquecentomila) per danni a cose e/o animali. Copia delle polizze deve essere consegnata all'Ufficio di competenza del Comune di Fosdinovo, prima della firma del contratto.

Art. 60 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

1. E' vietato cedere il contratto anche parzialmente e/o subappaltare il servizio senza autorizzazione della S.A., pena l'immediata risoluzione del contratto. In ogni caso saranno autorizzabili solo le richieste di sub appalto dell'attività di trasporto delle derrate alimentari e dei pasti e dell'attività di lavaggio e pulizia. Eventuali cessioni di "ramo di azienda" dovranno avvenire nel rispetto della normativa vigente. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni e le riparazioni in quanto non configurabili come sub appalti ma come forniture.

Art. 61 – Sciopero e/o interruzione del servizio

1. In caso di sciopero del personale dipendente dell'Appaltatore, il Comune di Fosdinovo deve essere avvisato 5 giorni prima dell'evento.

2. In caso di sciopero di parte del personale dell'Appaltatore potranno essere concordate con il Comune di Fosdinovo, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'ufficio competente.

3. L'Appaltatore dovrà altresì garantire le derrate per confezionare un pasto freddo alternativo nel caso in cui sia impossibile cucinare per: assemblee del personale, guasti alle attrezzature, ecc. In ogni caso la variazione dovrà essere concordata in tempo utile con il Responsabile del Servizio competente e comunicata tempestivamente per iscritto.

4. In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'Appaltatore con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune di Fosdinovo riconoscerà all'Appaltatore un equo indennizzo non superiore comunque al 20% del valore della fornitura giornaliera. Nel caso in cui il Comune di Fosdinovo abbia provveduto a dare notizia all'Appaltatore della sospensione delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Appaltatore.

5. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Appaltatore, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

6. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio il Comune di Fosdinovo e/o l'Appaltatore dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

TITOLO X – DISPOSIZIONI IN ORDINE A PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO AI SENSI DELL'ART. 26 DEL D. LGS. 81/2008

Art. 62 - Organizzazione dell'Appaltatore

1. L'Appaltatore dichiara che la propria impresa è regolarmente inquadrata ai sensi delle vigenti leggi. Qualora abbia personale dipendente impegnato presso il committente, lo stesso deve essere regolarmente inquadrato secondo gli obblighi di legge vigenti e che per lo stesso sia regolarmente assolto l'obbligo retributivo, contributivo ed assicurativo alla data di sottoscrizione del presente contratto.

2. L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione:

a) Visura Camerale con data non anteriore a mesi sei dalla data del presente documento;

DURC ovvero documento unico di regolarità contributiva o temporaneamente copia del documento di richiesta telematica protocollato dall'INAIL (da presentarsi anche se vi è solo il legale rappresentante);

b) Copia polizza assicurativa responsabilità civile a copertura danni a persone o cose di proprietà del committente secondo il massimale stabilito dal Committente se richiesta;

c) Fotocopia D.U.L. (documento unico del lavoro) ove risultino i nominativi delle persone inviate presso il committente (se la ditta dispone di lavoratori dipendenti).

3. L'Appaltatore ove operi da solo non è soggetto ai sensi di legge alla sorveglianza sanitaria. Comunque si ritiene opportuno che lo stesso fornisca un certificato di idoneità sanitaria alla mansione. Nel caso di presenza di personale dipendente oppure lavoratori autonomi si dovrà fornire al committente la documentazione comprovante l'idoneità sanitaria delle persone allo svolgimento della mansione.
L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione: Certificati di idoneità individuali alla mansione a firma del Medico Competente.

4. L'Appaltatore, per le attrezzature di dotazione, deve fornire al committente documentazione comprovante l'adeguatezza delle stesse alle vigenti norme di Legge o autocertificazione comprovante quanto sopra esposto e quindi tali da consentire le massime condizioni di sicurezza per gli utilizzatori delle stesse, per il personale del committente nonché per le persone presenti. Inoltre dichiara di fornire l'attestato di abilitazione all'uso di macchine particolari esposte sull'Accordo Stato Regioni del 22.02.2012 ove utilizzi dette attrezzature. Lo stesso obbligo, comprensivo di addestramento, si intende riferito al personale dipendente qualora sia presente.
L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione:

a) Autocertificazione comprovante l'adeguatezza ai sensi delle norme vigenti.
b) Attestati di abilitazione all'uso di macchine particolari se di competenza dell'appaltatore.

5. L'Appaltatore deve formare il proprio personale, qualora presente, sui rischi derivanti dalla propria attività in materia di sicurezza ai sensi delle vigenti norme di legge ivi compresa la formazione sul corretto utilizzo dei DPI.

6. L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione: nel caso l'appaltatore disponga di personale dipendente, deve fornire documentazione attestante **l'avvenuta formazione/informazione** dello stesso, in materia di sicurezza ed

igiene del lavoro, ai sensi degli artt. 36 e 37 del D. Lgs. 81/ 2008, dell'Accordo Stato Regioni del 21.12.2011, dell'art. 73 del D. Lgs. 81/2008 e dell'Accordo Stato Regioni del 22.02.2012.

7. L'Appaltatore deve rendere edotto il committente sui rischi specifici derivanti dalla propria attività, oggetto del presente contratto, fornendo allo stesso un documento denominato Piano dei Rischi ove sono indicati gli stessi, qualora sussistano, le misure protettive e le regole comportamentali che il Committente deve mettere in atto a tutela del proprio personale, delle altre persone presenti e dei beni del Committente.

8. L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione:
a) Piano dei rischi derivanti dal proprio specifico lavoro e misure protettive in uso.
b) Schede di sicurezza degli eventuali prodotti chimici in uso.

9. Formazione ed abilitazione del personale designato alla attività antincendio, evacuazione persone e gestione emergenza. Qualora disponga di personale dipendente deve aver designato e formato ai sensi di Legge le persone inviate presso il committente e pertanto deve essere in possesso della idonea attestazione comprovante l'assolvimento dell'obbligo formativo, come previsto dal D.M. 10.03.1998 in funzione della classificazione di rischio incendio della propria attività.
L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione: Attestato comprovante l'avvenuta formazione secondo le modalità previste dalla vigente normativa.

10. L'Appaltatore, ai sensi e per gli obblighi di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/08, dovrà fornire al committente autocertificazione comprovante il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale per l'espletamento del mandato ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. del 28.12.2000 n. 445.
L'Appaltatore dovrà presentare la seguente documentazione: Autocertificazione comprovante il possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale redatta nelle forme di Legge.

11. Premesso l'appaltatore opera nella proprietà del Committente, lo stesso deve rendersi edotto sui rischi specifici di natura ambientale sia dall'esame del documento denominato Documento Unico di Valutazione dei Rischi derivanti da Interferenze (DUVRI) fornito dal Committente (Allegato A.6), e, ove necessario, con sopralluogo preliminare l'inizio dei lavori presso il Committente per l'assunzione di ulteriori cautele che egli ritenga prudente assumere in aggiunta all'osservanza delle norme generali di cui ai punti sopra esposti. Inoltre il Committente in concorso con il datore di lavoro dell'Appaltatore, promuove il coordinamento tra l'attività degli appaltatori e l'attività del committente a condizione che tali situazioni possano sussistere, ed in tal caso le misure protettive da adottare e l'individuazione degli eventuali costi da sostenersi, per il miglioramento degli standard di sicurezza in osservanza agli obblighi imposti dalla Legge 123/07 in materia di appalto recepito dall'art. 26 del D.lgs. 81/2008. L'Appaltatore deve informarsi (ed informare i dipendenti se presenti) circa le cautele da adottare, gli obblighi, le limitazioni, ecc. in base alle informazioni fornite dal Committente e dovrà quindi vigilare affinché i propri lavoratori (se presenti) applichino le informazioni ricevute ed osservino le disposizioni che lui ha stabilito. In particolare deve utilizzare correttamente i dispositivi di protezione individuali o collettivi e non compiere di propria iniziativa attività o azioni che non siano di sua pertinenza o conoscenza.

12. I documenti comprovanti quanto esposto ai punti precedenti sono prodotti dall'Appaltatore e devono costituire parte integrante del presente documento cui sono allegate in sede di sottoscrizione contrattuale.

13. Infine:
- Committente ed Appaltatore si impegnano a cooperare nella attivazione delle misure di Prevenzione e protezione dai rischi;
- L'Appaltatore dichiarare che durante l'attività lavorativa rispetterà tutte le disposizioni di Legge vigenti in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro, e che rispetterà tutti gli obblighi di cui al presente contratto;
- Ai fini della sicurezza interna l'appaltatore ed il proprio personale (se presente) potrà accedere solo ai locali o zone ove si svolgono le prestazioni contrattuali;
- L'Appaltatore si doterà (e doterà il proprio personale se presente) di cartellino identificativo che deve essere esposto dallo stesso su cui deve esservi la fotografia del lavoratore, il nominativo del lavoratore, la denominazione della propria Ditta.

14. Resta inteso l'obbligo del personale dell'Appaltatore di segnalare immediatamente ogni eventuale anomalia riscontrata ai sensi dell'art.20 del d.lgs. 81/2008.

15. In ordine al subappalto si rimanda all'art. 60 del presente capitolato e alle disposizioni sottoscritte in sede di stipulazione contrattuale.

Art. 63 - Dichiarazione dell'Appaltatore

1. Ai sensi e per gli obblighi imposti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, l'appaltatore si impegna inoltre a:

a) Designare il personale addetto alla attività di primo soccorso ed abilitare il suddetto personale con specifico corso di formazione ai sensi del D.M. 388/2003;
b) Informare e formare il personale sulle regole comportamentali e sulla procedura operativa del piano di emergenza;
c) Dotare il personale impiegato di idoneo abbigliamento come prescritto dalle norme di Legge.

TITOLO XI – PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 64 – Prezzo del pasto

1. Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'offerta presentata in gara in ribasso rispetto al prezzo pasto a base di gara pari ad euro 6,90, IVA 4% esclusa e non potrà comunque subire ribassi oltre i 5,50, come previsto dal Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM) (Allegato A.3) e ss.mm.ii., al fine di assicurare il rispetto degli standard qualitativi previsti dal presente capitolato.

2. Con il prezzo di cui sopra si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 65 – Fatturazione, pagamenti e tracciabilità

1. Il pagamento dei corrispettivi avverrà su presentazione di regolare fattura mensile in formato elettronico. Il Comune procederà alla liquidazione entro 60 giorni dal ricevimento della fattura e comunque non prima che siano state effettuate, con esito positivo, le verifiche di legge. Ai sensi della L. 136 del 13/08/2010 art. 3, comma 8, l'Appaltatore si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla citata legge. L'Appaltatore è obbligata altresì a comunicare al Comune di Fosdinovo gli estremi identificati dei conti correnti dedicati di cui alla Legge 136/2010 nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Art. 66 – Revisione prezzi

1. La facoltà di procedere alla revisione dei prezzi in base all'andamento dell'indice ISTAT "FOI", su esplicita richiesta dell'Appaltatore, è prevista a decorrere dal secondo anno finanziario successivo all'aggiudicazione e con esclusione dei servizi prestati nel primo anno scolastico.

TITOLO XII – PENALITA'

Art. 67 – Rilievi e procedimento di applicazione delle Penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'Appaltatore, verbalmente o per via telefonica e successivamente confermati per iscritto entro tre giorni dal loro verificarsi. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione.

2. Trascorso tale termine senza che siano pervenute controdeduzioni, ovvero qualora le contro deduzioni pervenute non siano ritenute valide, il Comune di Fosdinovo procederà all'applicazione delle sanzioni previste entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento delle citate controdeduzioni. A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati, nel caso si riscontrino inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune di Fosdinovo procederà all'applicazione delle penali secondo i parametri della tabella riportata:

Art. 68 – Penalità per inadempienze contrattuali

1. Rilievi e procedimento di applicazione delle Penalità

1. I rilievi inerenti alle non conformità del servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, verbalmente o per via telefonica e successivamente confermati per iscritto entro tre giorni dal loro verificarsi. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso tale termine senza che siano pervenute controdeduzioni, ovvero qualora le contro deduzioni pervenute non siano ritenute valide, il Comune di Fosdinovo procederà all'applicazione delle sanzioni previste entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento delle citate controdeduzioni.

2. A seguito dei controlli da parte del personale autorizzato o degli organismi istituzionali legittimati, nel caso si riscontrino inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Comune di Fosdinovo procederà all'applicazione delle penali secondo i parametri riportati nel punto 2.

2. Penalita' per inadempienze contrattuali:

-€.300,00 Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.

-€.100,00 Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzata.
-€.100,00 Per mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione accertato dalla ASL o dall'incaricato del Comune.
-€.100,00 Per mancata conservazione del Pasto Test giornaliero.
-€.100,00 In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.
-€.10,00 Per ogni pasto in meno (comprese le diete) non consegnato, rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
-€.300,00 Gravi irregolarità sotto il profilo igienico–sanitario nella preparazione e distribuzione dei pasti.
-€.300,00 Per carenza igieniche delle cucine, dei refettori e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.
-€.150,00 Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale preposto al controllo.
-€.100,00 Per mancata presenza dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, elenco attrezzature, etc.)
-€.100,00 Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto del piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente capitolato.
-€.150,00 Per mancata somministrazione dei prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc.)
-€.100,00 Per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fornite.
-€.300,00 Per mancata presentazione della documentazione attestante il regolare versamento dei contributi previdenziali.
L'applicazione delle penalità è di competenza del Comune di Fosdinovo attraverso il Responsabile del Servizio.
Si procede al recupero delle penalità, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

TITOLO XIII – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Art. 69 - Trattamento dei dati

1. L'Appaltatore si obbliga a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verrà a conoscenza in relazione al presente appalto, obbligandosi altresì ad impegnare il proprio personale a mantenere riservate tali informazioni in attuazione delle disposizioni di cui al D. Lgs. 196/2003, così come modificato dal D. Lgs. n. 101/2018, e del Regolamento UE 679/2016

2. L'Appaltatore è tenuto a individuare e nominare la persona che assumerà la qualità di Responsabile del trattamento dei dati conferiti dagli utenti del servizio oggetto del presente appalto

3. In ogni caso, il trattamento potrà avvenire esclusivamente per le finalità connesse allo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento sopra indicato, con divieto di comunicazione a terzi o diffusione dei dati, adozione delle misure adeguate di sicurezza previste dal Regolamento UE 679/2016 e l'obbligo di comunicare al Comune di Fosdinovo violazioni di accesso, situazioni anomale o di emergenza, nonché eventuali richieste degli interessati all'accesso, alla rettifica, all'integrazione, alla cancellazione dei propri dati, nel rispetto della normativa vigente

4. L'Appaltatore ha inoltre l'obbligo di:

a) trattare i dati relativi all'utenza trasmessi dall'Amministrazione Comunale esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato

b) non comunicare i dati a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare)

c) non diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto

d) non procedere alla raccolta dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità e la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare).

TITOLO XIV – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Art. 70 – Clausola risolutiva espressa

1. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:
a) apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Appaltatore, salvo le ipotesi di concordato preventivo con continuità aziendale ai sensi dell'art. 186 RD 267/1942;
b) abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da forza maggiore;
c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, in materia
igienico–sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Appaltatore, anche a seguito di diffide del Comune di Fosdinovo.

2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Fosdinovo in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

3. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune di Fosdinovo, di risarcimento per danni subiti.

4. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune di Fosdinovo avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi all'Appaltatore con cui il contratto è stato risolto.

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

6. All'Appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

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

8. La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione dell'Appaltatore alla partecipazione di successive gare per i medesimi servizi indette dal Comune di Fosdinovo.

TITOLO XV – CONTROVERSIE

Art. 71 – Foro competente

1. Il Foro di Massa è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'assunzione e dell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

TITOLO XVI – NORME FINALI

Art. 72 – Richiamo alla legge ed altre norme

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento agli atti di gara, al D.Lgs 36/2023 ove espressamente richiamato e alle altre norma in materia.

2. Costituiscono parte integrante al presente capitolato d'appalto i seguenti allegati:

A.1 – Tabelle merceologiche

A. 2 - Linee guida regionali approvate con Deliberazione 13 settembre 2016, n. 898
A. 3 – Decreto 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (CAM)

A.4 - Costi della manodopera

A.5 – Organico precedente appalto

A.6- DUVRI