**Procedura Aperta - svolta in modalità telematica - per l’affidamento del Servizio Di Refezione Scolastica per i plessi del Comune di Poppi, riservata alle Cooperative Sociali di tipo B Ex Art. 1, Comma 1, Lett. B Della L. 381/1991**

**CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE**

**Titolo I**: INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

*ART. 1 OGGETTO E AMMONTARE DELL’APPALTO*

**Premessa**: il presente appalto richiama il decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020, recante i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari (GU n. 90 del 04-04-2020).

Il presente appalto è in linea con l’art. 130 del D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii..

La presente procedura di gara è riservata alle Cooperative sociali di tipo B ai sensi del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii..

L’Amministrazione con lo svolgimento della presente procedura riservata alle Cooperative di tipo B intende promuovere l’inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati.

L’affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per la durata di 3 anni scolastici (2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028).

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare per i 3 anni scolastici successivi la scadenza del contratto ai sensi dell'art. 14, comma 4, D.Lgs n. 36/2023, e/o di attuare la proroga cd. tecnica ai sensi dell'art. 120, comma 11 D.Lgs n. 36/2023 per un anno scolastico.

La facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori 3 anni, ovvero per gli anni scolastici 2028/2029, 2029/2030 e 2030/2031, è esercitata agli stessi patti, condizioni giuridiche nonché alle stesse o migliori condizioni economiche, nessuna esclusa previste dal presente capitolato ed è subordinata alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti. La procedura di rinnovo o proroga deve concludersi almeno due mesi prima della naturale scadenza del contratto. Il rinnovo avverrà subordinatamente all’approvazione di apposita determinazione. Qualora l’aggiudicataria non intenda accettare il rinnovo del contratto, è tenuta a darne comunicazione scritta via PEC al Comune con un preavviso di almeno otto mesi.

La facoltà di proroga cd. tecnica, alla scadenza del contratto, di cui all’art. 120 comma 11 D.Lgs. n. 36/2023 potrà essere esercitata nelle more dell’espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica, per il tempo strettamente necessario all’individuazione di un nuovo appaltatore. L'aggiudicataria è obbligata ad accettarla. L’eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell’Ente ed è quindi insindacabile dall'aggiudicataria; la proroga eventuale avverrà agli stessi patti e condizioni dell’appalto principale con solo la rivalutazione economica ISTAT se dovuta.

Il servizio oggetto del presente appalto è destinato agli alunni delle scuole indicate nella tabella riportata sotto, e al personale scolastico operante nelle suddette scuole, che ne ha diritto ai sensi della vigente normativa:

|  |
| --- |
| Asilo nido di Poppi, Via Torricella n. 6. |
| Scuola dell’infanzia di Poppi, Via Torricella n. 8. |
| Scuola Primaria di Poppi, Viale dei Pini 15. |
| Scuola dell’infanzia di Badia Prataglia, Via Nazionale. |
| Scuola Primaria di Badia Prataglia, Via Nazionale. |
| Scuola Secondaria I° grado di Badia Prataglia, Via Nazionale. |

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta presso il centro di cottura della scuola dell’Infanzia La Torricella - Ponte a Poppi.

Tale centro di cottura è di proprietà del Comune di Poppi e viene ceduto in comodato d’uso all’aggiudicatario per la preparazione dei pasti. La consegna di questi ed il servizio di distribuzione avverrà nei luoghi sottoindicati.

Il suddetto centro cottura potrà essere utilizzato solo ai fini dell’esecuzione del servizio di cui al presente appalto.

L’Asilo Nido prevede, conclusi i lavori per l’ampliamento, una sezione lattanti. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad effettuare la preparazione dei pasti nei locali del nido appositamente predisposti per i lattanti; in questo caso sarà l’Unione dei Comuni Montani del Casentino ad affidare il servizio non previsto in questo capitolato.

***PLESSI SCOLASTICI INTERESSATI E NUMERO STIMATO DEI PASTI***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PLESSO SCOLASTICO | INDIRIZZO | GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO |
| Asilo nido di Poppi | Via Torricella n. 6 | Da Lun. a Ven. |
| Scuola dell’infanzia di Poppi | Via Torricella n. 8 | Da Lun. a Ven. |
| Scuola Primaria di Poppi | Viale dei Pini 15 | 1 giorno a settimana con cadenza diversificata per classi (totale 3 gg) |
| Scuola dell’infanzia di Badia Prataglia | Via Nazionale | Da Lun. a Ven. |
| Scuola Primaria di Badia Prataglia | Via Nazionale | Da Lun. a Ven. |
| Scuola secondaria I° grado di Badia Prataglia | Via Nazionale | 2 giorni a settimana |

I pasti previsti per anno scolastico sono n. 40.300 per il 1° anno e 41.500 per gli anni successivi

Il suddetto numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante in sede di esecuzione del contratto in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto del reale utilizzo del servizio da parte dell’utenza, fermo restando il corrispettivo massimo contrattuale indicato più sotto, al quale sarà applicato il ribasso offerto in sede di gara dall’aggiudicatario.

Si precisa inoltre che la Stazione appaltante non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti (es. in caso di sciopero o epidemia si può verificare senza alcun preavviso, la sospensione della fornitura dei pasti).

Le fatturazioni relative ai pasti erogati presso il nido di Poppi – via della Torricella, 6 saranno emesse dall’Aggiudicataria nei confronti dell’Unione dei Comuni Montani del Casentino, gestore del nido suddetto.

Si precisa infine che la data di termine del servizio di refezione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell’anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi la Stazione Appaltante di anticipare o posticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 120 co. 9 del D. Lgs. 36/2023, potrà avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

L’aggiudicatario si rende disponibile, in corso di esecuzione dell’appalto, a effettuare le consegne di pasti anche in sedi diverse da quelle sopra indicate, a seguito di eventuali spostamenti delle scuole in altri edifici, sempre all’interno del territorio comunale di Poppi.

In particolare, il servizio di ristorazione, che la cooperativa esecutrice deve realizzare con propria autonoma organizzazione, prevede:

1. La fornitura al centro cottura della Scuola dell’Infanzia la Torricella sita in Poppi di tutte le derrate alimentari, compresi particolari prodotti dietetici, certificati “Biologico”, prodotti a Km 0 e di filiera corta (nelle percentuali indicate ai successivi appositi articoli) necessarie per la produzione dei pasti secondo le caratteristiche alimentari, descritte nel presente capitolato. Si precisa che ogni pasto si intende composto da primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua.
2. controllo sull’integrità e data di scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari.
3. Il trasporto dei pasti presso i refettori in appositi contenitori termici, l’apparecchiatura e sparecchiatura, lo sporzionamento e la somministrazione degli stessi nei refettori delle scuole. Il mezzo di trasporto, in possesso sia dei requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia delle necessarie autorizzazioni sanitarie, verrà fornito dall’aggiudicatario.
4. fornitura di alimenti vari per i bambini della scuola dell’infanzia e del nido (esempio marmellata, latte fette biscottate yogurt, frutta) per una piccola colazione che sarà somministrata dagli operatori addetti ai servizi educativi.
5. La distribuzione, la pulizia e il lavaggio di piatti, bicchieri e posate, il cui reintegro sarà a carico della cooperativa esecutrice anche in caso di deterioramento a causa dell’usura; le posate, le stoviglie e i bicchieri forniti dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Inoltre, sarà a carico della cooperativa esecutrice la fornitura in tutti i refettori di tovaglie di plastica (se riutilizzabili) o carta e salviette di carta, nonché di stoviglie monouso in materiale biodegradabile, nel caso se ne presenti la necessità. L’aggiudicataria potrà quindi utilizzare prodotti monouso in materiale biodegradabile solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate all’Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.
6. apparecchiatura dei tavoli prima dei pasti, nonché pulizia e riordino degli stessi al termine dei pasti;
7. pulizia e riordino dei locali e degli arredi ove viene eseguita la sporzionatura e la somministrazione dei pasti;
8. pulizia e la sanificazione del centro di cottura;
9. sanificazione completa e straordinaria dei locali all’inizio e al termine dell’anno scolastico, nonché prima della riapertura delle scuole al termine delle vacanze natalizie;
10. gestione dei rifiuti;
11. Il coordinamento e l’organizzazione complessiva del servizio;
12. Applicazione delle procedure HACCP e per la rintracciabilità;
13. formazione del personale, in linea con quanto previsto nel presente capitolato ai sensi dei criteri ambientali minimi e nell’offerta tecnica presentata in sede di gara;
14. tutto ciò che è specificato all’interno del presente capitolato d’appalto e negli atti di gara;
15. gestione delle emergenze e degli imprevisti.

Saranno a carico dell’aggiudicatario tutti i materiali occorrenti per il servizio di pulizia dei locali della mensa, quali detergenti, deodoranti, disinfettanti etc. così come la fornitura di tutti gli attrezzi, quali scope, stracci, etc. Tali materiali devono avere le caratteristiche previste dai CAM della ristorazione scolastica adottati con il decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 04-04-2020) e richiamati dagli articoli successivi del presente Capitolato.

Saranno inoltre a carico dell’aggiudicatario le manutenzioni ordinarie di tutte le attrezzature concesse in uso, delle strutture e di tutti gli impianti.

**L’importo totale** dell’appalto è di **€ 1.764.730,00** oltre IVA nei termini di legge, così ripartiti:

* **€** **752.130,00** oltre IVA nei termini di legge **a base di gara soggetti a ribasso**.
* **€ 759.450,00** oltre IVA nei termini di legge **a base di gara soggetti a ribasso** per il rinnovo di ulteriori 3 anni scolastici
* **€ 253.150,00** oltre IVA nei termini di legge per l’attivazione dell’eventuale **proroga tecnica** del contratto ai sensi dell’art. 106 co. 11 del D. Lgs. 50/2016 nelle more dell’espletamento della procedura di gara per l’individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque, per un periodo di tempo non superiore a 1 anno scolastico. L’importo massimo della proroga sopra indicato da corrispondere all’aggiudicatario, in sede di esecuzione contrattuale, sarà ricalcolato sulla base del ribasso offerto dallo stesso in gara.

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base di un prezzo soggetto a ribasso a singolo pasto pari a **€ 6,10** oltre IVA nei termini di legge.

Per il presente appalto non sono previsti rischi interferenziali di cui all’art. 26 co 3 D. Lgs 9/4/2008 n. 81 e ss.mm.ii.; è stato predisposto il DUVRI e l’importo per oneri della sicurezza da rischi di interferenza è pari a zero.

Ai sensi dell’art. 41 comma 13 del D. Lgs. 36/2023 l’importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad **€ 330.146,31** su un triennio calcolati sulla base dei seguenti elementi: CCNL cooperative sociali vigente come da costo orario tabelle Ministero Lavoro e politiche sociali per lavoratori delle cooperative di tipo B aggiornato a ottobre 2025:

n. 2 cuochi - livello C.1 per un monte ore pari a 2.175 ore annuali e un costo orario pari a € 22,99;

n. 2 aiuto cuoco - livello B.1 per un monte ore pari a 1.800 ore annuali e un costo orario pari a € 21,36;

n. 1 addetto alla cucina – livello A.2 per un monte ore pari a 600 ore annuali e un costo orario pari a € 20,32;

n. 2 operai – livello A2 per un monte ore pari a 511 ore annuali e un costo orario pari a € 20,32.

Per l’adeguamento dei prezzi, dopo il primo anno, si applica l’art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023, basando l’eventuale incremento all’adeguamento ISTAT.

La procedura di adeguamento dei prezzi è effettuata dalla Stazione appaltante con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento, sulla base di motivata e documentata richiesta inoltrata dall’Aggiudicataria.

L’istanza di adeguamento prezzi dovrà comunque essere corredata da idonea documentazione a sostegno

della richiesta.

L’eventuale adeguamento per il servizio di ristorazione sarà effettuato non sul prezzo complessivo del

pasto ma solo sulle voci di costo effettivamente interessate (costi dei prodotti e/o costo manodopera).

*ART. 2 DURATA DEL SERVIZIO*

Il servizio oggetto del presente capitolato si riferisce al periodo che va dal 01/09/2025 al 31/07/2028 con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici oltre eventuale proroga tecnica per 1 anno scolastico per espletamento nuova gara.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Gli orari definitivi d’inizio refezione e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall’art. 119 co.1 del D. Lgs. 36/2023. Per la cessione dei crediti derivanti dal contratto si applicano le disposizioni di cui all’articolo 120 co.12 del D. Lgs 36/2023.

Essendo una procedura riservata ai soggetti di cui alla Legge 381/1991 e della L.R.T. 87/1997 (Cooperative sociali finalizzate all’inserimento lavorativo di persone svantaggiate e loro consorzi di cui all’art. 4 della suddetta legge), è ammesso il subappalto solo in favore di tali soggetti ed in merito si applicherà la disciplina di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.

*ART. 3 RILEVAZIONE PRESENZE MENSA*

Rilevamento delle presenze con sistema portatile (telefono o tablet attivi con ricezione WIFI a cura dell’aggiudicataria) con accesso, tramite specifica applicazione fornita dal gestore del software commissionato dal Comune, al portale di gestione per la successiva contabilizzazione automatica delle presenze con indicazione del tipo di dieta; l’affidatario dovrà farsi carico dei costi di formazione all’utilizzo dell’applicazione del proprio personale;

Nell’eventualità in cui non sia disponibile il rilevamento presenze sopra richiamato, per mancata fornitura del software da parte del Comune, la rilevazione presenze sarà effettuata su un apposito registro (in foglio elettronico) che verrà compilato da un addetto del plesso scolastico o della ditta aggiudicataria.

La cooperativa dovrà comunicare i numeri dei pasti erogati al Comune entro il giorno 5 del mese successivo per la relativa fatturazione.

*ART. 4 DISCIPLINA DEL SERVIZIO*

Il servizio dovrà essere svolto a completa cura e spese della cooperativa aggiudicataria, con personale in numero sufficiente e con propria organizzazione, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia, con particolare attenzione alle disposizioni dettate dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., con tutti i mezzi e materiali necessari, secondo le direttive e le modalità stabilite dall’Amministrazione Comunale o dal personale dipendente/soci lavoratori preposti al controllo del servizio, i cui nominativi dovranno essere resi noti al comune.

In caso di assunzione di nuovo personale/utilizzo di nuovi soci lavoratori per l’esecuzione del servizio, l’aggiudicatario dovrà darne immediata comunicazione al Comune, fornendo anche copia degli atti di assunzione debitamente registrati.

*ART. 5 USO DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE*

L’Amministrazione Comunale consegnerà all’aggiudicatario in comodato gratuito:

1. L’utilizzo del centro cottura;
2. Le attrezzature e gli strumenti presenti nel centro cottura;
3. Le attrezzature presenti nel locale refettorio;

La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d’apposito verbale, tra l’Ufficio Scuola e i rappresentanti della cooperativa aggiudicataria sulla base dell’inventario predisposto dall’Amministrazione Comunale.

I locali, gli arredi e le attrezzature dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna.

L’Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l’effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, con l’effettuazione di controlli anche senza preavviso.

L’ingresso nei locali della cucina è riservato al personale dell’aggiudicatario addetto al servizio. Avranno inoltre libero accesso i funzionari del Comune specificatamente incaricati di controllare la preparazione e la distribuzione dei pasti. I funzionari saranno tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igienico sanitarie. Avranno inoltre accesso a tutti i locali funzionari dell’Azienda U.S.L. per i controlli ritenuti opportuni.

**Titolo II**: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

*ART. 6 PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEI PASTI E VARIAZIONI DEI MENU’*

Come previsto dal D.M. recante i CAM sulla ristorazione scolastica, i menù devono essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, e devono garantire la variabilità del menù stesso.

La struttura base dei singoli menù è la seguente, salvo quanto eventualmente previsto dal dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della competente A.U.S.L.:

* Pasto: Un primo piatto - Un secondo piatto - Un contorno – Pane - Frutta di stagione o un prodotto da forno o dessert.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, ecc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 recante i CAM, al punto 1 della lettera a) della sezione C), e in parte riportati all’articolo 8 del presente Capitolato.

I menù verranno elaborati dalla cooperativa aggiudicataria la quale li trasmetterà al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della competente A.U.S.L. per la loro vidimazione; successivamente dovranno essere esposti presso il centro di cottura.

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente al presente capitolato. Inoltre, in sostituzione dei normali menù, devono essere forniti pasti in variante per diete in bianco o speciali, per comprovate situazioni patologiche, su esplicita richiesta e previa presentazione di certificazione medica vistata dall’Ufficio Scuola del Comune.

Nei casi di necessità, determinati da motivazioni religiose o di scelta di un’alimentazione vegetariana, la cooperativa aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione dei piatti del menù del giorno, piatti alternativi, la cui composizione sarà concordata con l’Ufficio Scuola all’inizio dell’anno scolastico, sulla base delle richieste degli utenti (per le diete speciali vedasi il successivo articolo 8).

L’aggiudicataria sarà inoltre obbligata a fornire giornalmente, a chi ne fa apposita richiesta secondo le tempistiche e le modalità concordate con l’Ufficio Scuola all’inizio dell’anno scolastico, il menù alternativo (es. dieta in bianco o secondo piatto: prosciutto cotto, formaggio e contorno)**.**

I menù potranno essere modificati, su indicazione della commissione mensa, senza possibilità di modifica del prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara.

I menù potranno inoltre essere modificati in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell’utenza; la modifica potrà interessare singoli piatti o l’intero menù. In tal caso la cooperativa aggiudicataria sottopone le variazioni proposte, che dovranno essere equivalenti sotto il profilo dietetico ed economico, all’autorità sanitaria per l'approvazione. Potranno essere apportate modifiche ai menù in relazione alle proposte sull’inserimento di prodotti tipici locali senza modifica di prezzo. Non è ammesso l’utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

È consentita la variazione dei menù da parte dell’aggiudicataria nei seguenti casi, previa autorizzazione dell’Amministrazione Comunale:

* Guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
* Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black out elettrico/gas);
* Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni caso la cooperativa dovrà attenersi alla tabella dietetica per proporre un’alternativa al menù del giorno.

In tal caso l’aggiudicatario sarà tenuto ad adottare la variazione concordata con l’Amministrazione Comunale senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l’esclusione di particolari prodotti alimentari, la cooperativa deve proporre all’Amministrazione i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale.

Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall’A.U.S.L. competente.

È assolutamente vietato l’uso di prodotti precotti.

Le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti dovranno avere valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/05/1988).

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Per le disposizioni specifiche sull’etichettatura, si rinvia al successivo articolo 21.

*ART 7 PRODOTTI BIOLOGICI e DOP / IGP*

Come previsto al punto 1 della lettera a) della sezione C) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 recante i CAM, devono provenire da coltivazioni biologiche almeno il 50 % espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:

* frutta, ortaggi, legumi, cereali.

La frutta deve avere anche gli altri requisiti previsti dal D.M. n. 65/2020.

La carne bovina deve provenire da produzione biologica per almeno il 50 % espresso in percentuale di peso sul totale.

Un ulteriore 10 % deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito dei sistemi di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative << benessere animale in allevamento >>, << alimentazione priva di additivi antibiotici >>, o a marchio DOP o IGP o << prodotto di montagna >>:

La carne suina deve provenire da produzione biologica per almeno il 10 % espresso in percentuale di peso sul totale, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti << benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione >> e << allevamento senza antibiotici >>.

La carne avicola deve provenire da produzione biologica per almeno il 20 % espresso in percentuale di peso sul totale.

Le restanti somministrazioni di carne avicola devono essere rese secondo quanto previsto in merito dal D.M. 65/2020.

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

I prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) somministrati sia freschi che surgelati o conservati, devono rispettare i requisiti previsti in merito dal D.M. n. 65/2020.

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

Per quanto riguarda le uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio), queste devono essere biologiche. Non è ammesso l’utilizzo di altri ovoprodotti.

Per quanto riguarda altri prodotti da somministrare, elencati nella tabella sottostante, devono avere i requisiti ivi indicati e quelli ulteriori previsti in merito dal D.M. n. 65/2020.

|  |
| --- |
| Salumi e formaggi 🡪 almeno il 30 % in peso deve essere biologico o, se non disponibile, marchio di qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al regolamento UE n. 1151/2012 e al regolamento UE n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico. |
| Latte e yogurt 🡪 devono essere biologici. |
| Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro 🡪 almeno per il 33% in peso devono essere biologici. |
| Olio 🡪 come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio EVO. Per almeno il 40 % in capacità l’olio EVO deve essere deve essere biologico. |
| Succhi di frutta e nettari di frutta 🡪 nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”. |
| Acqua 🡪 deve essere acqua di rete o microfiltrata. |

La cooperativa è tenuta a comunicare preventivamente per ciascun giorno, all’Amministrazione l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi.

I prodotti biologici dovranno essere conformi al Regolamento 834/2007/CE e alle successive modifiche apportate.

Per quanto riguarda il pesce biologico, oltre al Regolamento (CE) n. 834/07 si applicano anche gli specifici regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

È fatto obbligo all’aggiudicataria:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell’Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d’uso, ecc.) di prima qualità e un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il pesce proveniente da “pesca sostenibile” deve essere fornito da un fornitore in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L’aggiudicatario prima dell’avvio del servizio dovrà consegnare all’Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici e in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

*ART. 8 DIETE SPECIALI*

L’aggiudicataria s’impegna alla predisposizione e fornitura delle seguenti diete speciali:

* diete per allergie, intolleranze, celiachia, malattie croniche;
* dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco);
* dieta per vegetariani/vegani;
* diete per motivi etnici – religiosi - culturali.

Il Comune trasmetterà l’elenco dei soggetti che per motivazioni religiose o per intolleranze alimentari certificate potranno usufruire delle diete speciali.

La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti intolleranze alimentari (quali la celiachia) deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze, certificate da appositi attestati. Per la scelta dei prodotti nell’intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell’Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

Le derrate necessarie per le diete speciali (ad esempio: prodotti senza glutine) dovranno essere fornite dalla ditta senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio della cooperativa nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D.Lgs. 196/2003.

La fornitura di diete speciali non comporta per l’aggiudicataria il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l’oggetto del servizio in affidamento.

*ART 9 ACQUA E BEVANDE*

È prevista la fornitura di acqua naturale proveniente da rete idrica o microfiltrata.

Nel caso di interruzione del flusso idrico, cause di forza maggiore e nel caso di preparazione di cestini da viaggio, è richiesta alla cooperativa aggiudicataria la fornitura di acqua minerale in bottiglia.

L’acqua deve essere oligominerale.

*ART. 10 PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI*

La cooperativa aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

* Non congelare mai materie prime acquistate fresche;
* Non ricongelare le materie prime congelate;
* Non friggere gli alimenti; ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno;
* Non utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
* Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
* È vietato il riutilizzo degli alimenti avanzati;
* La carne trita deve essere macinata in giornata;
* La porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
* Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
* Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante;
* Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
* Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
* Le patate devono essere fresche: in nessun caso possono essere ammesse patate surgelate o prelavorate, in quanto le patate sono una buona fonte di vitamina C solo se fresche;
* La frutta da distribuire deve essere in ottime condizioni di mantenimento e di stagione;
* Tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
* Evitare la promiscuità tra le derrate;
* Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
* Non congelare il pane;
* Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura; le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un’ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l’ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
* Le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
* Aggiungere i condimenti solo a fine cottura;
* Utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
* tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l’apertura, deve essere conservata l’etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento;
* curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
* non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
* effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
* non scongelare le derrate con aria o sotto l'acqua corrente;
* mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
* non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
* non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
* legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
* sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
* per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
* per gli arrosti, brasati, roast beef e in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5.
* il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

L’Amministrazione si riserva di ordinare, qualora sia richiesto dall’A.U.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l’eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a quanto indicato al successivo Titolo IV e rispettare i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La cooperativa aggiudicataria è responsabile per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc. degli alimenti, del mantenimento di condizioni igieniche ottimali, mediante l’attuazione d’efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi;

*ART. 11 PREPARAZIONE DEI PIATTI FREDDI*

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l’ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1°C e 4°C, in conformità dell’art. 31 del P.D.R. 327/80.

*ART. 12 RISPETTO DELLE TEMPERATURE*

**Temperature fondamentali**

|  |  |
| --- | --- |
| **Raffreddamento**  Distribuzione piatti freddi Max | + **65 −>** + 8°C in un tempo inferiore alle 3 ore  + 10°C |
| Trasporto piatti caldi | + 65°C |
| Trasporto piatti freddi | + 2°C |
| Trasporto piatti surgelati | - 18°C |
| **Temperature di conservazione degli alimenti durante il trasporto** | |
| Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati | - 10°C |
| Altri gelati | - 15°C |
| Prodotti della pesca congelati e surgelati | - 18°C |
| Altre sostanze alimentari surgelate | - 18°C |
| Burro o altre sostanze grasse congelate  Frattaglie, uova, pollame e carni congelate | - 10°C  - 10°C |
| Altre sostanze alimentari congelate | - 10°C |
| Latte, panna e formaggi freschi | + 4°C |
| Burro | + 4°C |
| Prodotti della pesca freschi | +6°C |
| Carni | + 7°C |
| Pollame e conigli | + 4°C |
| Selvaggina e frattaglie | + 3°C |
| **In una distribuzione frazionata, che comporti ai fini della consegna numerose aperture delle**  **porte dei mezzi, sono tollerati i seguenti valori massimi di temperatura** | |
| Latte e panna pastorizzati | + 9°C |
| Burro, yogurt e formaggi freschi | + 14°C |

*ART. 13 CONDIMENTI*

Le verdure cotte o crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio parmigiano o grana grattugiato in giornata con la grammatura secondo ricetta e consegnato in vaschette separate.

È vietato l’uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni.

Pasta e riso in bianco saranno conditi in cucina.

La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nel refettorio devono essere disponibili sale, olio, aceto o limone per l’integrazione del condimento dei contorni.

**TITOLO III**: NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

*ART. 14 FLUSSI INFORMATIVI E INFORMAZIONI ALL’UTENZA*

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

L’aggiudicataria dovrà garantire un’informazione agli utenti relativamente a:

* Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
* Provenienza territoriale degli alimenti;
* Stagionalità degli alimenti;
* Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L’aggiudicataria è tenuta ad affiggere, nei locali refettori, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quanto stabilito, in modo da rendere edotta l’utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Esso dovrà anche essere pubblicato on-line sul sito dell’istituto scolastico (ove possibile) e del comune.

*ART. 15 PRENOTAZIONE DEI PASTI*

La prenotazione dei pasti da servire per gli alunni e per gli insegnanti avverrà a cura del personale della cooperativa aggiudicataria o personale scolastico, a seconda dei plessi, entro le ore 9:30 al centro cottura.

L’aggiudicatario deve sempre garantire il pasto a ogni utente, per cui sarà necessario adottare misure preventive affinché non si verifichino discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti (es. invio di qualche porzione in più).

*ART. 16 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI*

L’aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

Il rapporto minimo tra personale addetto e utenti deve essere tale da assicurare la tempestività e buona riuscita del servizio nel rispetto degli orari definiti.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare vestiario adeguato compresi guanti e mascherine monouso.

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all’inizio dell’anno scolastico.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

L’aggiudicataria deve dotare il centro cottura di termometro a infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere “tarati” secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte dall’aggiudicatario in apposito registro del sistema di autocontrollo HACCP adottato, che sarà soggetto a verifica da parte degli addetti incaricati dall’Amministrazione e da parte delle autorità competenti.

Per la distribuzione al tavolo dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

* imbandire i tavoli con tovaglie monouso, posate, tovagliolo di carta, bicchiere, pane, caraffe di acqua;
* la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
* eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore;
* aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
* utilizzare utensili adeguati alla distribuzione.

L’aggiudicataria provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie, tovagliato di riserva e quant’ altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura.

Si precisa che il servizio di refezione si può svolgere in più turni. In tal caso fra i turni di distribuzione il personale dell’aggiudicatario provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata al turno successivo.

I turni sono determinati in base agli orari e alle esigenze scolastiche dei vari istituti e vengono comunicati dalle autorità scolastiche al Comune non appena disponibili. In tal caso, l’Amministrazione Comunale provvederà a informare l’aggiudicataria con un preavviso di 5 giorni lavorativi circa gli orari dei turni da attivare.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita e utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e/o altro.

La somministrazione dei pasti deve avvenire negli intervalli concordati con le autorità scolastiche e definiti all’inizio dell’anno. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30 minuti.

*ART. 17 NORME PER IL TRASPORTO E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI*

La consegna dei pasti presso i plessi scolastici dovrà avvenire entro 10 minuti dalla fine del confezionamento per i plessi di Poppi e entro 45 minuti dalla fine del confezionamento per i plessi di Badia Prataglia.

Per il confezionamento e il trasporto dovranno essere utilizzati contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati singolarmente.

Sul contenitore deve essere apportata un’etichetta che indichi il refettorio cui è destinato e la tipologia dell’alimento trasportato.

La pulizia e la sanificazione di tutti i contenitori utilizzati per il trasporto saranno a carico dell’aggiudicatario.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta a uso alimentare e riposto in ceste pulite munite di coperchio.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato nei luoghi indicati dall’Ufficio Scuola in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati dall'autorità scolastica e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

* i pasti caldi dovranno mantenere la temperatura di almeno 65 gradi e per il trasporto dovranno essere utilizzati contenitori termici posti in veicoli coibentati; i contenitori termici dovranno essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
* gli alimenti destinati a essere consumati freddi (formaggi, affettati, etc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
* il trasporto del pane e della frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche;
* mantenimento dei prodotti alle temperature indicate al precedente articolo 13.

La cooperativa dovrà organizzare la produzione e il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale, comunque, da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

I pasti delle diete speciali dovranno essere confezionati in confezioni monoporzione, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

L’aggiudicataria assume a proprio carico la gestione del servizio con esclusiva propria responsabilità e organizzazione autonoma dei mezzi e personale accollandosi i rischi imprenditoriali connessi.

**L’aggiudicataria per il trasporto dovrà utilizzare mezzi per il trasporto del cibo che devono essere almeno conformi alla disposizione del punto 5.3.3 del Cam approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell’Ambiente.** Nel caso in cui l’aggiudicatario intenda utilizzare anche altri mezzi, deve indicarlo all’interno della propria offerta tecnica fornendo una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

**Titolo IV**: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

*ART. 18 GARANZIE DI QUALITA’*

La cooperativa aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

*ART. 19 TRACCIABILITA’- RINTRACCIABILITA’*

La cooperativa aggiudicataria deve garantire la rintracciabilità di filiera, ovvero devono poter essere identificabili con documentazione tutte le aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

*ART. 20 ETICHETTATURA DELLE DERRATE*

L’aggiudicataria dovrà sempre garantire l’identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana, in caso di prodotti non italiani ove permesso.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l’etichetta.

Prima dell’avvio dei servizi oggetto del presente appalto l’aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche riportate negli allegati al presente capitolato.

Dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. n° 114 del 08.02.2006 che prevede l’obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

È necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione per:

Verdura fresca T° inferiore a +9°/+10°C

Salumi e formaggi stagionati T° inferiore a +6°/7° C

Uova T° inferiore a +4°C

Latte pastorizzato T° inferiore a +4°C

Latticini freschi T° inferiore a +4°C

Carni bovine, suine, ecc. T° inferiore a +4°C

Pollame, conigli T° inferiore a +4°C

Carni già cotte T° inferiore a +4°C

Carne macinata T° inferiore a +2°C

Pesce surgelato T° inferiore a -18°C

Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

*ART. 21 GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE*

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche disposte dalle Linee guida della Regione Toscana, e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa.

È tassativamente vietato l’uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature, le capacità ricettive della cucina e l’organizzazione della stessa.

Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica – Deliberazione G.R. 1127/2010 - come aggiornate dal gruppo di lavoro dei nutrizionisti delle aziende USL risultanti dalla revisione 2015 approvata con delibera n° 898 del 13 settembre 2016.

I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze comunicate per ciascun ordine di scuola e alle tabelle dietetiche allegate e relative grammature.

Le grammature, indicate nelle tabelle dietetiche, sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto, nei quantitativi da fornire bisognerà comprendere un aumento stimabile tra il 10 % e il 20 % di quegli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione.

La consegna delle derrate deve essere effettuata in tempo utile per la preparazione dei pasti presso il centro cottura nel rispetto degli ordini inoltrati.

**Titolo V:** IGIENE

*ART. 22 PULIZIE DEI LOCALI E SMALTIMENTO RIFIUTI*

La cooperativa aggiudicataria dovrà effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, utilizzando i detersivi secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni e alle temperature indicate sulle confezioni. Inoltre, i detersivi e gli altri prodotti da sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è vietato detenere nelle zone adibite a tali operazioni detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi tipo, etc.

L’aggiudicatario per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti con l’etichetta di qualità Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI ISO 14024, o, nel caso di pulizie di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

Ad ogni modo, tutti i prodotti utilizzati per le pulizie e la sanificazione (compresi disinfettanti e disinfestanti), dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l’igiene (D.M. 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021).

In particolare:

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

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

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

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

- i detergenti per servizi sanitari, che comprendono i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione, anche per strofinamento, della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni e docce, oltre a rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o di una equivalente etichetta ambientale conforme alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, quale, ad esempio, la Nordic Ecolabel, la Der Blauer Engel o la Österreichisches Umweltzeichen.

Possono essere utilizzati anche prodotti privi delle suddette etichette, qualora tali prodotti siano concentrati (vale a dire prodotti da diluire prima dell’uso e con tasso di diluizione minimo di 1:100 (1%) per le pulizie a bagnato, oppure prodotti concentrati, con tasso di diluizione fino a 1:2, per la preparazione di prodotti pronti all’uso da vaporizzare anche con trigger) e almeno conformi ai Criteri

Ambientali Minimi per i prodotti detergenti concentrati utilizzati nelle pulizie ordinarie sub D, lett. a)

punto 2, in possesso dei rapporti di prova rilasciati da un laboratorio accreditato UNI EN ISO 17025 operante sul settore chimico.

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

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

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

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

* Per quanto non specificamente qui riportato si rinvia al D.M. recante i CAM per la sanificazione sopra richiamati.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE nel rispetto del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell’ambiente, punto 5.3.5.

I trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori, relativamente ai tavoli, stoviglie, suppellettili da tavolo e da cucina e dei locali cucina, devono essere eseguiti a cura e a carico dell’aggiudicataria.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell’HACCP che l’aggiudicatario dovrà elaborare e consegnare all’Amministrazione prima dell’attivazione del servizio.

La cooperativa inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell’Azienda USL competente del piano suddetto.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dalla cooperativa stessa. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi preparati dovranno essere consumati in giornata. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco.

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (servito o non servito) devono essere attivate le modalità di recupero più appropriate.

Le eccedenze alimentari potranno essere destinate a organizzazioni non lucrative di utilità sociale ovvero ai soggetti indicati nell’art. 13 della Legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficienza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo, salvaguardando così anche la salute dei beneficiari.

Per la gestione delle eccedenze alimentari si rinvia alle previsioni contenute nel D.M. n. 65/2020 recanti i CAM per la ristorazione collettiva.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenire la produzione.

L’aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

L’aggiudicataria si impegna a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall’amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell’aggiudicatario.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

In corso di esecuzione contrattuale, l’amministrazione effettuerà verifiche circa il rispetto della normativa sulla gestione dei rifiuti così come dichiarato dal legale rappresentante in sede di sottoscrizione del contratto/convenzione.

*ART. 23 IGIENE DEGLI ALIMENTI E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO*

L’aggiudicataria deve garantire che l’uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura, siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L’igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/5/1988 e successive modifiche ed integrazioni). Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L’aggiudicataria è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal “Pacchetto igiene” (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 625/17), e per quanto applicabile il Regolamento (UE) 2021/382 del 3 marzo 2021, 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) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Con riferimento a quanto previsto dalla normativa vigente in tema d’igiene e sicurezza alimentare, l’aggiudicataria dovrà mettere a punto il sistema HACCP, vale a dire:

1. Definire le fasi – punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;

2. Definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);

3. Definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L’autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l’utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

La messa a punto e stesura dell’HACCP sarà effettuata dal Responsabile dell’autocontrollo dell’aggiudicatario: il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell’HACCP deve essere presentato all’Ufficio dell’Amministrazione competente entro 10 giorni dall’aggiudicazione e comunque prima dell’avvio del servizio.

L’applicazione dell’HACCP, l’autocontrollo, all’interno del centro cottura sarà compito e responsabilità del coordinatore indicato dall’aggiudicatario, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L’autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L’applicazione dell’HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese dell’aggiudicatario, ad analisi microbiologica e/o chimica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell’A.U.S.L. competente e del Comune per verifiche e controlli.

*ART. 24 IGIENE DEL PERSONALE E VESTIARIO*

Il personale, che si occupa di qualsiasi mansione, deve scrupolosamente curare l’igiene personale, non avere smalti o indossare gioielli onde evitare una contaminazione con gli alimenti. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

La cooperativa aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e il nome del dipendente.

*ART. 25 IDONEITÀ SANITARIA*

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve possedere i previsti attestati di formazione obbligatori per legge (HACCP e corsi di formazione celiachia ed intolleranze alimentari), documentabili in copia a richiesta del Comune.

**Titolo VI**: NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

*ART. 26 PERSONALE*

La cooperativa aggiudicataria dovrà svolgere il servizio con proprio personale (dipendenti/soci lavoratori), che dovrà possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle norme di igiene della produzione e dell’ambiente, oltre alle norme sulla sicurezza e prevenzione infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla produzione e al porzionamento dei pasti dovrà, prima dell’inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti necessari per svolgere l’attività cui sono preposti (corsi HACCP – Celiachia – L.R.T. n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 e UE 2021/382 del 3 marzo 2021– n° 853/2004).

L’impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale.

Il concorrente, all’interno della propria offerta tecnica, dovrà dichiarare l’organico necessario per tutta la durata della convenzione, precisando numero, mansioni e livello monte-ore e specificando quali dei soggetti impiegati si qualificano come “lavoratori svantaggiati”.

L’organico previsto dal concorrente all’interno dell’offerta tecnica e successivamente impiegato dall’aggiudicatario, dovrà garantire l’esecuzione del servizio a regola d’arte, nel rispetto della dotazione minima di personale di cui al precedente articolo 16 e comprendere almeno le seguenti figure professionali:

* n. 1 cuoco, livello C1 per 35 ore settimanali lav. svantaggiato L. 381/1991;
* n. 1 cuoco, livello C1 per 15 ore settimanali;
* n. 1 aiuto – cuoco, livello B1 per 30 ore settimanali;
* n. 1 aiuto – cuoco, livello B1 per 15 ore settimanali lav. svantaggiato L. 381/1991;
* n. 1 addetto cucina, livello A2 per 15 ore settimanali lav. svantaggiato L. 381/1991
* n. 2 operaio, livello A2 per 7 ore settimanali ciascuno;

L’aggiudicataria, dieci giorni prima dell’inizio dell’esecuzione dell’appalto e in ogni caso prima della stipula della convenzione, dovrà comunicare all’Amministrazione l’elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio, compresi gli eventuali soci-lavoratori con le esatte generalità e il domicilio, compresi gli estremi del documento di riconoscimento, oltre che il personale individuato per le eventuali sostituzioni. L’elenco inviato, pena la mancata stipula della convenzione, dovrà essere conforme a quanto offerto all’interno della propria offerta tecnica. All’elenco dovranno essere allegati copia comprovante i requisiti professionali posseduti e copia del contratto di lavoro. Ogni variazione di personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata dall’aggiudicataria all’Amministrazione prima che il personale non compreso nell’elenco già consegnato sia effettivamente impiegato nell’attività.

L’inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un periodo di affiancamento al fine di evitare disservizi. In caso di riduzione o variazioni aventi carattere di stabilità dell’organico standard presentato in fase di offerta, l’aggiudicataria deve, entro 2 (due) giorni lavorativi, provvedere al reintegro con personale di pari qualifica e pari monte ore.

Non dovranno essere comunicate all’Amministrazione le eventuali sostituzioni “ordinarie” (ferie, malattie etc.) se disposte per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 gg. lavorativi

Il personale dovrà presentarsi in ordine, munito di apposita divisa di lavoro e sarà tenuto a conservare e custodire con cura e diligenza le attrezzature e i locali. Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato di pulizia e il personale dovrà essere munito di apposito cartellino con il nome.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all’aggiudicataria la sostituzione del personale addetto, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso l’aggiudicataria provvederà a quanto richiesto entro il termine massimo di 3 (tre) giorni lavorativi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

La cooperativa deve nominare un direttore tecnico che costituisce il referente nei confronti del Comune. Il nominativo dovrà essere comunicato prima dell’inizio del servizio e dovrà essere presente e/o reperibile ogni giorno del calendario scolastico e deve avere le caratteristiche di cui al successivo articolo 29.

L’aggiudicatario nella figura del suo legale rappresentante è responsabile del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro cottura sia presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico coinvolto con il servizio di refezione.

*ART. 27 DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO*

L’aggiudicataria dovrà affidare la direzione del servizio a un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (preferibilmente diploma universitario o laurea in tecnologie alimentari) o in possesso di esperienza documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l’AUSL, la Commissione Mensa e, all’occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dall’aggiudicataria, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l’autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dall’Amministrazione per il controllo dell’andamento del servizio e dovrà essere reperibile nei giorni feriali e prefestivi durante tutto il periodo dell’anno scolastico. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall’aggiudicataria, si intendono come presentate direttamente a quest’ultimo.

In caso di assenza del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l’aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

L’aggiudicataria deve mettere a disposizione anche un dietista qualificato che può eventualmente affiancare il Direttore tecnico nella Commissione Mensa al fine di elaborare le proposte dei menù.

*ART. 28 FORMAZIONE E INFORMAZIONE*

L’aggiudicataria deve garantire, prima dell’avvio del servizio e/o in caso di variazione del personale, lo svolgimento di corsi di addestramento a tutti i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio oggetto dell’appalto, al fine di informarli circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e nell’offerta tecnica presentata in sede di gara.

Deve essere almeno garantita la formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. “Pacchetto Igiene” e s.m.i. sull’igiene delle produzioni alimentari.

In ottemperanza a quanto previsto dai CAM, l’aggiudicatario deve inoltre garantire che siano affrontati gli argomenti previsti dalla normativa, differenziati a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

* per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l’uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all’età o alle diverse fasce scolastiche;
* per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Possono essere affrontate altresì le seguenti tematiche nell’ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale:

* alimentazione e salute;
* alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento;
* caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
* stagionalità degli alimenti;
* corretta gestione dei rifiuti;
* uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
* energia, trasporti e mense.

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall’aggiudicataria.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato e aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

La formazione erogata dovrà essere in linea con quanto previsto nell’offerta tecnica presentata dall’aggiudicatario in sede di gara.

*ART. 29 APPLICAZIONI CONTRATTUALI*

Il personale impiegato, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga. La cooperativa deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti/soci lavoratori, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data della stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da modifiche e integrazioni da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Arezzo. La cooperativa è tenuta a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l’aggiudicataria anche nel caso essa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Si fa presente che, al fine di svolgere il servizio, sarà condizione necessaria la presenza in organico almeno del personale indicato al precedente articolo 26, tenendo presente anche quanto previsto al precedente art. 27 e al successivo art. 30. I citati livelli minimi devono intendersi inderogabili: ciò fatta salva l’applicazione di un contratto collettivo diverso, la cui dimostrazione di equipollenza è onere dell’offerente, che dovrà darne evidenza in sede di giustificazione dei prezzi offerti (indicando anche i contestuali riferimenti normativi).

La cooperativa aggiudicataria dovrà tenere indenne l’Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

*ART. 30 CLAUSOLA SOCIALE*

La cooperativa aggiudicataria si obbliga ad assicurare i livelli occupazionali, procedendo prioritariamente all’assunzione del personale già in forza nelle imprese cessanti, al fine di garantire la continuità del rapporto con gli utenti destinatari del servizio, applicando i CCNL firmati dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale e garantendo il mantenimento dell’inquadramento attuale ed in generale dei diritti maturati dal personale in servizio a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l’organizzazione prescelta dall’aggiudicataria subentrante.

A tal fine si indicano di seguito le unità e l’inquadramento del personale utilizzato dalle attuali cooperative esecutrici del servizio:

* n. 1 cuoco, livello C1 per 35 ore settimanali – CCNL coop. sociali – tempo indeterminato – lav. svantaggiato L. 381/1991;
* n. 1 cuoco, livello C1 per 15 ore settimanali – CCNL coop. sociali – tempo indeterminato;
* n. 1 aiuto – cuoco, livello B1 per 30 ore settimanali – CCNL coop. sociali – tempo indeterminato;
* n. 1 aiuto – cuoco, livello B1 per 15 ore settimanali – CCNL coop. sociali – tempo indeterminato – lav. svantaggiato L. 381/1991;
* n. 1 addetto alla cucina, livello A2 per 15 ore settimanali – CCNL coop. sociali – tempo indeterminato – lav. svantaggiato L. 381/1991;
* n. 2 operai, livello A2 per 7 ore settimanali ognuno - CCNL coop. sociali – tempo indeterminato.

**Titolo VII**: CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

*ART. 31 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE*

È facoltà del committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla cooperativa alle prescrizioni del presente capitolato, dell’offerta tecnica presentata in sede di gara e alle normative vigenti in materia.

L’affidatario del servizio deve garantire l’accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Il controllo sul servizio di refezione scolastica potrà essere svolto da:

* la Commissione Mensa di cui al successivo articolo 35;
* i tecnici di una ditta incaricata dal Comune, nelle modalità di cui al successivo articolo 33.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Gli Uffici dell’Amministrazione provvederanno a comunicare all’aggiudicatario il nominativo delle persone autorizzate a effettuare i controlli.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell’Amministrazione, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l’aggiudicatario verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno effettuati entro 3 giorni lavorativi decorrenti dalla segnalazione, senza onere aggiuntivo per l’ente.

Qualora le carenze fossero gravi e irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l’Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali previste nella convenzione e/o di risolvere il contratto.

L’aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

*ART. 32 METODOLOGIA DI CONTROLLO DA PARTE DI SOGGETTI INCARICATI DAL COMUNE*

I tecnici di una ditta incaricata dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l’ausilio di una macchina fotografica, riprese video e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi in laboratorio

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta sarà quella minima previste dal D.P.R. 327/1980 e comunque rappresentativa della partita in oggetto di accertamento.

Alle esecuzioni dei prelievi di campioni alimentari e no, da parte dei tecnici della ditta incaricata dal Committente, deve assistere un responsabile della cooperativa.

I controlli potranno dar luogo a un blocco delle derrate e il Committente provvederà, entro due giorni lavorativi dal controllo stesso, a far accertare le condizioni igienico e merceologiche dell’alimento e a darne tempestiva comunicazione alla cooperativa aggiudicataria. In caso di esito positivo, la cooperativa dovrà farsi carico di tutte le spese di analisi.

Il personale dell’affidatario del servizio non deve in alcun modo interferire sulle procedure di controllo.

*ART. 33 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO*

L’aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell’etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C, con un cartello riportante la dicitura “campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica” e la data di produzione.

*ART. 34 COMMISSIONE MENSA*

È istituita una Commissione mensa con la finalità di favorire la partecipazione, assicurare la massima trasparenza del servizio di refezione scolastica e di attivare forme di collaborazione e di coinvolgimento degli utenti del servizio.

I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare disservizi e irregolarità riscontrate all’Amministrazione Comunale.

Nomina, compiti e funzioni della Commissione Mensa sono regolati da apposito disciplinare, disponibile agli atti del Comune.

**Titolo VIII**: ONERI INERENTI AL SERVIZIO

*ART. 35 RESPONSABILITA’ E ASSICURAZIONI*

L’aggiudicataria è direttamente responsabile nei riguardi dell’Amministrazione e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell’Amministrazione.

Per tutta la durata del servizio l’aggiudicataria è tenuta a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che possa arrecare all’Amministrazione, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, etc. L’Amministrazione è da considerarsi come terzo.

Tale polizza dovrà prevedere un massimale unico annuo di € 5.000.000,00 a copertura di danni alle persone e alle cose.

La polizza dovrà espressamente prevedere la copertura di danni a terzi per la preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, oltre che la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, dei rischi per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia dell’Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

Nel caso la polizza presenti franchigie o scoperti per sinistro, in nessun modo queste potranno essere opposte all’Amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell’aggiudicatario.

La polizza dovrà coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l’aggiudicataria si avvarrà, per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte e prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell’Amministrazione, dei suoi Amministratori e dipendenti.

La polizza dovrà inoltre prevedere i danni per danneggiamento a locali e derivanti da interruzione e/o sospensione del servizio.

La polizza deve coprire anche i danni alle cose di terzi consegnate in custodia e a quelle utilizzate durante l’esecuzione del servizio.

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

*ART. 36 RESPONSABILITA’ NEI CONFRONTI DEI FORNITORI*

L’aggiudicataria è l’unica responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

*ART. 37 ONERI A CAPO DELL’AGGIUDICATARIA*

Sono a carico del Comune gli oneri per energia elettrica, gas, acqua e riscaldamento.

Sono a carico della cooperativa aggiudicataria gli oneri per:

1. la manutenzione di tutte le attrezzature e arredi presenti nel centro cottura e nei refettori, secondo le modalità precisate nell’articolo successivo (cfr. “Registro Manutenzioni”);

2. il completamento o rimpiazzo delle stoviglie, pentole, e utensileria di cucina; la cooperativa deve essere sempre e comunque pronta a mettere a disposizione, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri a perdere, così come previsto al precedente articolo 1 lett. d); l’aggiudicataria dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura, l’acquisto di materiale aggiuntivo per un aumento dell’utenza sono a carico dell’aggiudicataria e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;

3. la fornitura nei refettori di tovaglie a cera telata da porre sui tavoli dove saranno consumati i pasti;

4. la fornitura di tovaglie di carta formato standard 40x50 monouso e tovaglioli di carta monouso;

5. la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura e dei refettori.

6. tutto quanto ritenuto necessario per mantenere funzionante e in buono stato il refettorio e il centro cottura.

In relazione al punto n. 2, per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento “antiaderente” devono essere sostituiti quando l’interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

*ART. 38 MANUTENZIONI E REGISTRO MANUTENZIONI*

Sono a carico della cooperativa aggiudicataria tutti gli interventi di manutenzione relativi alle attrezzature e a tutte le dotazioni presenti presso il centro cottura e il refettorio.

La manutenzione dovrà essere fatta con la periodicità necessaria per garantire il perfetto funzionamento delle attrezzature e delle dotazioni di cui sopra. Tutte le attrezzature dovranno essere dotate ciascuna di un proprio registro di manutenzione su cui l’aggiudicataria riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi di manutenzione effettuati. Gli interventi dovranno essere documentati con copie delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione, da esibire su richiesta dell’Amministrazione.

Nel registro dovranno essere riportati:

1. Data dell’intervento;

2. Oggetto dell’intervento, con indicazione precisa circa la parte dell’attrezzatura sottoposta a verifica, manutenzione, riparazione o sostituzione;

3. Motivo dell’intervento: specifiche circa il guasto, anomalia o rottura riscontrata o manutenzione ordinaria;

4. Modalità dell’intervento;

5. Eventuali garanzie e collaudo.

Il registro dovrà essere messo a disposizione dell’Amministrazione su un supporto informatico e il file dovrà essere trasmesso con frequenza trimestrale in una versione non modificabile dei dati trasmessi (esempio: Adobe Pdf).

Ogni reintegro che si rendesse necessario a seguito di eventuali rotture delle attrezzature di cui sopra, sarà a totale carico dell’aggiudicataria e dovrà essere effettuato nel più breve tempo possibile.

Alla cessazione dell’appalto, per qualsiasi causa, la cooperativa aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d’uso tutto quanto le è stato consegnato e indicato nell’apposito verbale di consegna redatto tra le parti prima dell’avvio del servizio.

Le attrezzature e gli arredi che l’Amministrazione ritenesse necessari, compresi quelli eventualmente prescritti dall’ AUSL competente, per l’ottimale prestazione del servizio, non ricompresi tra quelli risultanti dal verbale di consegna, saranno conferiti dal Comune.

La cooperativa dovrà provvedere al servizio, a sua cura e spese e sotto la sua esclusiva responsabilità, utilizzando le attrezzature esistenti, quelle che saranno eventualmente conferite dal Comune e quelle eventualmente integrate per propria scelta all’organizzazione.

Qualora il guasto a un’attrezzatura comporti la necessità di modificare il menù giornaliero, la cooperativa aggiudicataria ne deve dare tempestiva comunicazione all’Amministrazione Comunale, comunque prima dell’erogazione del pasto agli utenti, al fine di concordare il menù alternativo.

*ART. 39 REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO*

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», comprendente fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – questi devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (EU) o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma tecnica UNI EN ISO 14024, oppure devono essere costituiti da polpa di cellulosa proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e/o per almeno il 70% riciclata, in possesso della certificazione Programme for Endorsement of Forest Certification schemes ((PEFC® Recycled, Riciclato PEFC® , certificato PEFC®) o dell’etichetta Remade in Italy o equivalenti, che attesti che il prodotto sia in classe A o A+.

Il legale rappresentante dell’impresa offerente deve fornire, in gara, la lista dei prodotti che si impegna ad offrire riportando la denominazione o la ragione sociale del fabbricante, la denominazione commerciale dei prodotti e le etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o le etichette ambientali mono criterio possedute.

*ART. 40 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO AGLI UTENTI*

Nel caso in cui l’Ufficio Scuola dovesse procedere per ragioni amministrative alla sospensione del servizio in relazione a singoli utenti, l’Amministrazione provvederà tempestivamente a comunicarlo all’aggiudicataria, che dovrà provvedere in merito secondo le indicazioni fornite.

In tal caso gli addetti al servizio dell’aggiudicataria sono tenuti a mantenere il più stretto riserbo e, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e dal Regolamento UE n. 679/2016, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

*ART. 41 SCIOPERI E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO*

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell’aggiudicataria, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche e integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con l’Amministrazione e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s’intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell’Amministrazione e dell’aggiudicataria, che quest’ultimo non possa evitare con l’esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

*ART. 42 COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE*

L’aggiudicataria dovrà inoltrare all’Amministrazione:

a) almeno dieci giorni prima dell’avvio del servizio e in ogni caso prima della stipula della convenzione, il nominativo e le qualifiche del personale da impiegare nell’esecuzione del servizio, così come previsto al precedente articolo 27;

b) prima della stipula della convenzione:

- tutti i documenti e le attestazioni richiesti con la nota di comunicazione dell’avvenuta aggiudicazione e necessari per la stipulazione della convenzione;

c) in sede di stipula della convenzione e in ogni caso prima dell’avvio del servizio:

- copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. L’aggiudicataria dovrà dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;

- schede tecniche dei prodotti alimentari da fornire, in conformità con la propria offerta tecnica e con le disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;

- elenco dei prodotti di detersione e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza, in coerenza con quanto previsto nella propria offerta tecnica;

- polizza assicurativa, debitamente quietanzata e tutte le garanzie richieste;

- presentazione del Documento di valutazione dei rischi aziendali e di eventuali integrazioni al DUVRI proposto;

d) periodicamente:

- annualmente, relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell’anno scolastico precedente al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell’anno scolastico successivo

- rilevazioni del sistema di qualità;

e) semestralmente, anche in base a quanto previsto dai CAM:

- elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l’origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). L’aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per produrre tali quantità.

L’inoltro della documentazione di cui ai punti precedenti dovrà avvenire a mezzo PEC, oppure attraverso diverso strumento di comunicazione se comunicato dall’Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

*ART. 43 PERMESSI E AUTORIZZAZIONI*

L’aggiudicataria è tenuta a procurarsi ogni licenza, permesso o autorizzazione necessari per il regolare svolgimento dell’attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia all’Amministrazione prima dell’avvio del servizio.

Oltre all’osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l’aggiudicataria ha l’obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante l’esecuzione del servizio.

*ART. 44 SPESE A CARICO DELL’AGGIUDICATARIA*

Sono a carico dell’aggiudicataria tutte le spese relative alla gestione e alle necessità ausiliarie della stessa. Sono altresì a suo carico tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all’esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.