



COMUNE di TARSIA (Provincia di Cosenza)

**AVVIAMENTO MENSA SCOLASTICA ANNO 2023/24 DAL 02-10-2023 e fino al 31-05-2024
affidamento diretto attraverso MEPA (Art. 1 comma 2 lett a) della Legge di conversione n. 120/2020.
modificato dall'art. 51 comma 1 lett. a sub. 2.1. della Legge di conversione n. 108/2021).**

Approvato con determinazione del Responsabile del Servizio
n. _____ del _____

AVVIAMENTO MENSA SCOLASTICA ANNO 2023/24 DAL 02-10-2023 e fino al AL 31-05-2024 affidamento diretto attraverso MEPA (Art. 1 comma 2 lett a) della Legge di conversione n. 120/2020. modificato dall'art. 51 comma 1 lett. a sub. 2.1. della Legge di conversione n. 108/2021).

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica c/o la Scuola Infanzia del Comune di TARSIA (di seguito chiamato Comune o indicata con la sigla A.C. "Amministrazione Comunale") ad una impresa di ristorazione specializzata (di seguito indicata con la sigla I.A. "Impresa Appaltatrice"), che deve utilizzare un proprio "Centro di Produzione Pasti" e comunque nella sua disponibilità, situato, per tutta la durata dell'appalto, ad una **distanza massima di 5 Km** dalla Scuola Infanzia e Secondaria di primo grado di TARSIA – sita in Viale Cassiani (tragitto calcolato con Google Maps). seguendo il menù impostodalle competenti autorità.

Art. 2 - Organizzazione del servizio da parte dell'Impresa Appaltatrice

1. L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire, ai sensi della normativa vigente, il servizio in oggetto che consiste:

- a) nell' approvvigionamento dei generi alimentari necessari al confezionamento dei pasti
- b) nella preparazione di pasti presso i locali di cottura a disposizione della I.A. secondo le normative vigenti e l'ipotesi di menù stabilito dall' ASP di Cosenza;
- c) nel trasporto dei pasti mediante legame fresco-caldo a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, alla Scuola Infanzia e Secondaria di primo grado di TARSIA, sita in Viale Cassiani TARSIA; l'I.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo e comunque non tali da alterare le caratteristiche dei pasti serviti;
- d) nella pulizia del locale adibito a refettori messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale prima e dopo dei pasti, con personale dell' I.A.;
- e) nella distribuzione dei pasti agli utenti tramite scodellamento e/o altri sistemi idonei e a norma di legge, sempre con personale dipendente dall'I.A.;
- f) nello sparcchiamento dei tavoli, nella pulizia dei locali e delle attrezzature, ivi compresa l'introduzione dei rifiuti, secco ed umido, nei relativi sacchi, che dovranno essere chiusi e pronti per le procedure di smaltimento definitivo da parte della I.A.
- g) nella fornitura di diete speciali qualora richiesto
- h) nell'adozione delle misure per l'eliminazione dei rischi da interferenza, così come previsto dal DUVRI allegato;
- i) nell'impegno della ditta ad evitare sprechi grazie alla prenotazione dei pasti in collaborazione con le autorità scolastiche che dovranno combaciare con i registri delle presenze;
- j) nella fornitura di quanto specificato al successivo art. 7.

2. In ogni caso il personale dell'I.A. è tenuto, prima di lasciare i locali perfettamente puliti, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e che tutto sia comunque in ordine.

3. Di norma, i pasti sono forniti in multirazione e distribuiti, dal personale dell'I.A., con il sistema dello scodellamento è possibile tuttavia adottare altri sistemi pur che idonei e a norma di legge che dovranno essere autorizzati dalla AC. in via sperimentale per le dovute valutazioni prima dell'adozione definitiva.

Art. 3 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

1. L'Amministrazione Comunale dovrà mettere a disposizione i locali necessari garantendone l' idoneità secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

2. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale la fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, tovaglie e tovagliette di carta, dei prodotti di pulizia e consumo in genere necessari per lo svolgimento delle suddette prestazioni. L'I.A. potrà comunque fornire qualsiasi ulteriore attrezzatura utile al miglioramento del servizio senza ulteriore aggravio di spesa per il Comune (es. vassoi e porta vassoi).

3. Competono inoltre all'Amministrazione Comunale le spese di consumo di acqua e luce relative ai locali di refezione.

4. non compete alla AC. il servizio di smaltimento dei rifiuti (umido e secco), originati dalla refezione, e la fornitura di pattumiere e relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

Art. 4 - Durata del contratto

1. Il contratto ha la durata di 1 anno scolastico: con decorrenza dal 02-10-2023 – al 31-05-2024 per tutti i giorni del calendario scolastico in cui sono previste lezioni.

2. L' I.A. è tenuta ad avviare il servizio sulla base della comunicazione con sottoscrizione del contratto.

Art. 5 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza è composta:

a) Alunni della scuola dell'infanzia.

b) Personale della Scuola dell'Infanzia **n. 3** maestre e **n. 1** operatore scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;

2. L'I.A. dovrà altresì assicurare la somministrazione dei pasti ad eventuali altri utenti che venissero di volta in volta autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

3. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta concessionaria, in qualsiasi momento nel corso della concessione, la variazione dell'entità dei servizi richiesti. Con la definizione "variazione dell'entità dei servizi" si intende la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari, al momento non specificatamente previste dal capitolato

Art. 6 - Standard minimi di qualità del servizio

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli stabiliti dall'ASP Cosenza e dal presente capitolato, che l'I.A. dichiara di conoscere e che costituisce parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

2. E' richiesta quale requisito obbligatorio il possesso delle certificazioni UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 22000, UNI EN ISO 14001:2014 .

Art. 7 – Interventi migliorativi e aggiuntivi

1. L'I.A. , nella preparazione dei pasti, si impegna ad utilizzare:

a) Pasta e riso – Yogurt – Frutta – Legumi e verdura (fino al 50% d'utilizzo) – Olio – Verdure

3

Timbro e firma dell'Impresa.....

gelo – Latte intero – Pelati: BIOLOGICI ma non obbligatori.

- b) Asiago – Montasio – Grana Padano: DOP
- c) Speck – Bresaola – Prosciutto crudo Parma: IGP

2. L'I.A. si impegna altresì:

- d) ad effettuare il monitoraggio della soddisfazione utenti
- e) a fornire, in caso di gita, se richiesto dall'A.C. e dall'Istituto Comprensivo, pasti al sacco, con le modalità indicate al successivo art. 30, comma 6;
- f) a collaborare con l'A.C. in eventuali progetti di integrazione sociale, che prevedono il coinvolgimento di soggetti svantaggiati o esposti a rischio di emarginazione, nel rispetto comunque della normativa vigente.

Art. 8 – Corrispettivo – Modalità di gara – Criteri di aggiudicazione

1. L'importo del singolo pasto a base di gara è di **€ 3,50 IVA inclusa**.

L'importo complessivo nell'anno posto a base d'asta è stimato in una cifra pari a **€ 20.160,00 (ventimila, centosessanta/00 euro)** iva inclusa, di cui **€ 7.182,00 anno 2023** e **€ 12.978,00 anno 2024** stanziato nel bilancio pluriennale; calcolato tenuto conto di un numero presunto di pasti nell'anno Scolastico 2023/2024 pari a 5.760 per un totale di n. 158 giorni mensa (vedi allegato A).

Al suddetto importo, vanno aggiunti **i costi per la sicurezza**, non soggetti a ribasso, che vengono quantificati, per tutta la durata dell'appalto, in **complessivi € 500,00** oltre IVA, come si evince dal "Documento unico di valutazione dei rischi" (DUVRI) allegato.

Ai sensi del D.Lgs n. 50/2016 e del D.Lgs n. 36/2023 l'importo complessivo presunto dell'appalto, è pari ad a € 20.680,00 Iva compresa al 4% pari ad € 795,38 e comprensiva di oneri di sicurezza pari a 500,00 non soggetti a ribasso.

2. La presente procedura rientra tra gli appalti compresi nel D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., con riferimento agli articoli 17 comma 1 e 50 comma 1 lett. b) del D. Lgs. sopra richiamato.

Il servizio sarà affidato in ragione del criterio dell'offerta economicamente più tramite affidamento diretto attraverso MEPA ai sensi dell'art. 1, comma 450, della legge n. 296/2006 e degli art. 1 comma 2 lett a) della Legge di conversione n. 120/2020. modificato dall'art. 51 comma 1 lett. a sub. 2.1. della Legge di conversione n. 108/2021).

L'appalto del servizio sarà aggiudicato nella sua interezza a favore della ditta che avrà praticato un equo sconto sul prezzo unitario del pasto e che sia nel possesso di un centro di cottura il più vicino possibile al plesso scolastico.

Art. 9 - Numero dei pasti e luogo di consegna

1. Il locale mensa, dove dovranno essere consegnati i pasti, è ubicato nel plesso scolastico sito in TARSIA – Viale Cassiani. Le somministrazioni dovranno avvenire, secondo il calendario scolastico, con le seguenti modalità:

➤ Da lunedì a venerdì: scuola infanzia.

2. Il numero totale stimato dei pasti per il biennio è di **5.760 (cinquemilasettecentosessanta)** circa, ed è del tutto presuntivo e non impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità circostanze non prevedibili (bambini iscritti, assenze), e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

3. I pasti saranno somministrati normalmente in un unico turno.

4. I pasti per gli utenti saranno somministrati ai tavoli.

5. Le presenze giornaliere verranno comunicate ogni mattino entro le ore 10.00 (dieci) da personale incaricato della scuola all'I.A. e con le modalità che verranno stabilite alla stipula del contratto.

6. Il servizio dovrà sempre essere effettuato qualunque sia il numero dei pasti giornalieri richiesti.

7. La somministrazione in ogni caso dovrà essere effettuata agli utenti del servizio effettivamente presenti nel refettorio la cui presenza è riscontrata nei registri della scuola.

8. Ogni operazione dovrà essere svolta in maniera da non arrecare disturbo od intralcio alle attività scolastiche; il servizio verrà pertanto prestato nei tempi concordati con il referente comunale ovvero con quello scolastico competente.

Art. 10 - Prezzo del pasto

1. Il prezzo unitario del pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, IVA inclusa fatti salvi i costi per la sicurezza che sono esclusi, è quello definito in sede di aggiudicazione, significando che con tale prezzo si intendono compensati tutti i servizi previsti dal capitolato, comprese le derrate, le prestazioni del personale, i materiali di consumo e di pulizia e ogni altro onere relativo.

Art. 11 – Controllo Ticket

1. Per la consumazione dei pasti è obbligatorio munirsi di ticket da ritirare presso il Comune di Tarsia previa richiesta di iscrizione al servizio mensa AS 2023/2024;
2. Il personale scolastico incaricato, per la sorveglianza dei bambini/utenti del servizio ristorazione scolastica, è tenuto a controllare giornalmente che l'utente sia munito di regolare ticket validi per la consumazione dei pasti che consegnerà in un secondo momento alla Ditta aggiudicataria;
3. Prima della emissione della fattura elettronica la Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Ufficio Servizio – Sociale i ticket forniti dalla Scuola, al fine di agevolare la verifica della consistenza numerica dell'utenza.

Art. 12 - Inizio del contratto

1. L'Impresa Aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dalla data indicata dal Comune, vedi art. 4 anche in caso di eventuali ricorsi e nelle more della firma del contratto.

2. La mancata attivazione parziale o totale del servizio (ad esempio per mancanza di iscritti) non dà diritto alla I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

3. Il Comune potrà far sospendere il servizio in occasione di festività o di particolari necessità locali, senza che per questo l'I.A. possa avanzare richiesta di compensi o di riserve.

4. L'I.A. provvederà, al più tardi il giorno prima dell'inizio del servizio, ad una pulizia straordinaria dei locali di refezione scolastica (infissi inclusi) e delle attrezzature esistenti, rimasti inutilizzati per tutta la stagione estiva.

5. A fine servizio l'I.A. provvederà ad una ulteriore pulizia straordinaria dei locali di refezione scolastica e delle attrezzature.

Art. 13 - Ordinativi dei pasti veicolati

I pasti dovranno essere erogati alla scuola da parte dall'I.A. sulla base del numero rilevato a cura della Scuola e comunicato entro le ore 10.00 (dieci) di ogni giorno, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo un menù che garantisca un adeguato ed equilibrato apporto di nutrienti, comunque conforme alle indicazioni dell'ASP di Cosenza per la ristorazione scolastica

1. L'I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate, in base alle richieste degli utenti documentate da certificazioni mediche.
2. Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

Art. 14 – Materiale fornito dall'I.A. e gestione del locale mensa e delle relative attrezzature

1. L'AC provvederà a fornire il seguente materiale:
 - a) una tovaglia in carta per ogni tavolo o, in subordine, una tovaglietta per singolo utente, oltre ad almeno un tovagliolo per commensale.
 - b) tutto il materiale di consumo ordinario nella mensa scolastica (carta asciugatutto, detersivi, ecc.);
 - c) utensili idonei al servizio;
 - d) un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti;
 - e) bicchieri di carta per uso quotidiano presso il refettorio;
 - f) nonché un primo quantitativo di materiale di consumo ordinario (carta asciuga tutto, detersivi, ecc.).
2. L'I.A. potrà comunque fornire, se lo riterrà opportuno, qualsiasi ulteriore attrezzatura utile al miglioramento del servizio senza ulteriore aggravio di spesa per il Comune (es. vassoi e porta vassoi).
3. L'I.A. si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature comunali e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura, e si impegna a ripristinarle in tempi rapidi.
4. Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale.
5. L'ingresso nel locale mensa è consentito, oltre che agli utenti, al personale incaricato dell'I.A., agli incaricati dello svolgimento dei controlli di cui all'art. 41 del presente capitolato, agli addetti all'asorveglianza degli utenti e ai soggetti autorizzati dal Comune.

Art. 15 - Scioperi ed interruzioni del servizio

1. Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'I.A., salvo cause di forza maggiore (terremoti, guerre, ecc.).
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'I.A. dovrà essere preavvisata dal Comune e/o dal personale scolastico, per iscritto, possibilmente 24 (ventiquattro) ore prima.
3. In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico, l'I.A. dovrà essere avvertita entro le ore 9.00 (nove) dello stesso giorno della fornitura. In tal caso, all'I.A. non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.
4. Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., la stessa dovrà darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 2 giorni lavorativi e dovrà comunque garantire la fornitura agli utenti della scuola di un pasto freddo
5. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, che non consentano la preparazione di piatti caldi, l'I.A. dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone comunicazione al Comune, per iscritto.
6. L'I.A., in relazione alle situazioni sopra evidenziate, è tenuta a fornire un "Piano di emergenza".
7. In ogni caso l'I.A. non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.
8. In caso di arbitrario abbandono o sospensione il Comune potrà sostituirsi all'I.A. per l'esecuzione d'ufficio, con onere a carico della Ditta stessa.

Art. 16 - Divieto di cessione e di subappalto

1. Resta vietata all'I.A. sotto pena di risoluzione "de jure" del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio di ristorazione.

Art. 17 - Assicurazioni

2. L'I.A. risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio: rischi di avvelenamento e/o tossinfezione alimentare e/o da altri danni es. spine, lische di pesce ecc. subiti dagli utenti causati da derrate fornite, di cui l'I.A. si assume in via esclusiva tutte le responsabilità, nonché quelli derivanti da danni alle strutture e agli impianti consegnati dal Comune alla I.A. restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi dal parte del Comune, salvi gli interventi a favore dell'I.A. da partedelle società assicuratrici.

Art. 18 - Spese, imposte e tasse. Modalità di stipulazione del contratto

1. Qualsiasi spesa inerente al presente contratto, o consequenziale a questo, nessuna eccettuata, o esclusa, sarà a carico dell'I.A.

2. L'I.A. assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e le tasse relative all'appalto di cui trattasi, solo IVA esclusa, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivantigli nei confronti del Comune.

3. Il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata e sarà registrato solo in caso di controversie.

Art. 19 - Personale

1. L'I.A. dovrà impiegare per la gestione del servizio, personale dipendente e regolarmente autorizzato, nonché numericamente adeguato alla fornitura del servizio.

2. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti agli utenti deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed essere in possesso di adeguata professionalità.

3. Tutto il personale impiegato per il servizio deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

4. L'I.A. deve individuare il *Responsabile* dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione, e le *figure tecniche* impiegate per l'esecuzione dello stesso.

5. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

6. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

7. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

Art. 20 - Controllo della salute degli addetti

1. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. le modalità adottate per assicurarsi che i propri addetti non siano portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

2. I soggetti individuati come positivi devono essere allontanati dal servizio fino a guarigione raggiunta.

Art. 21 - Rispetto delle normative vigenti

1. Per quanto concerne la normativa in materia di igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare si fa riferimento alla L. 283/62 e al relativo regolamento attuativo D.P.R. n.327/80, al Regolamento (CE) 178/2002, al Regolamento (CE) 852/2004, al Regolamento (CE) 853/2004, al Regolamento (CE) 2073/2005, Regolamento (CE) 2074/2005, al D.Lgs. 193/2007, regolamenti igiene e alle altre disposizioni normative pertinenti e ai manuali di buona prassi igienica approvati dal Ministero della Salute. Per quanto concerne la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e alle macchine si fa riferimento al D.Lgs. 81/2008 e al D.Lgs. 17/2010 e alle altre disposizioni normative pertinenti.

2. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A., che è tenuta al versamento dei prescritti contributi assistenziali e previdenziali a norma di legge.

3. L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Art. 22 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le bevande e le derrate alimentari fornite e trasformate, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi, alle Tabelle Merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbiologica di cui al Regolamento CE 2073/2005, alle "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni" sancite con Intesa della Conferenza Stato-Regioni del 3 marzo 2016 e alle altre disposizioni normative pertinenti.

2. Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino dell'I.A. devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche, opportunamente identificate in aree apposite.

3. L'I.A. deve munirsi di un elenco che terra aggiornato delle derrate alimentari, le schede tecniche degli alimenti utilizzati, con l'eventuale nome commerciale dei prodotti utilizzati, i nominativi dell'azienda fornitrice e loro idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità degli alimenti adeguate alle vigenti leggi in materia, dandone su richiesta copia autentica a'CA.

4. *La stazione appaltante si riserva di seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" ovvero a «chilometro zero» il quale si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, interno o esterno, di 200 Km,*

Art. 23 - Etichettatura delle derrate alimentari

1. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

2. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana e prive del Bollo CEE per gli alimenti di origine animale e prive del bollo sanitario apposto ai sensi del Regolamento (CE)

Art. 24 - Igiene della produzione e sicurezza alimentare

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
2. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
3. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
4. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri.
6. L'I.A. deve provvedere alla costante applicazione delle procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP, così come previsto dal Reg. CEE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Art. 25- Conservazione delle derrate

1. Per le derrate destinate alla refezione scolastica, l'I.A. deve predisporre quanto segue:
 - a) i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero;
 - b) i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
 - c) i prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi;
 - d) contenitori in banda stagnata, quando il contenuto non viene immediatamente consumato, vanno allontanati, il contenuto deve essere travasato in altro contenitore di vetro, di acciaio inox, o altro materiale non soggetto ad ossidazione all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le 24 ore;
 - e) Lo stesso dicasi per i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, i quali, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio, sul quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, data di apertura e scadenza;
 - f) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte;
 - g) i prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C;
 - h) La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777;
 - i) i prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio;
 - l) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
 - m) la temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato;
 - n) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo;
2. Pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 27 del presente Capitolato.

Art. 26 - Operazioni preliminari la cottura e tecnologie di manipolazione

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono avvenire in modo tale da ottenere standard elevati di qualità igienica, qualità nutrizionale e sensoriale.

2. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

3. In particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori.
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- **tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, non saranno ammesse deroghe a tale disposizione;**
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di $+10^{\circ}\text{C}$;
- per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di $+4^{\circ}\text{C}$ ed al momento della somministrazione di $+9^{\circ}\text{C}$; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di $+14^{\circ}\text{C}$;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- lo scongelamento dei prodotti surgelati deve avvenire secondo buona norma e comunque evitando l'immersione in acqua corrente.
- le verdure per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci panati devono essere cotti in forno;
- non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso, quale unico addensante/legante, la fecola di patate;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- è vietato utilizzare carne premacinata anche se conservata sottovuoto;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- è vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monopotassico;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle;
- è espressamente escluso l'uso di alimenti transgenici

4. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti esponendoli a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua.

Art. 27- Preparazioni antecedente la distribuzione

1. Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:
 - a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo seguite da conservazione a + 4°C;
 - b) pelatura di patate e carote, seguite da una conservazione a + 5 –10°C in contenitori chiusi con acqua pulita ed acidulata;
 - c) cottura di torte casalinghe non a base di creme, seguite da conservazione in luogo asciutto e riparato;
 - d) cottura di arrostiti, brasati e bolliti, seguiti da abbattimento rapido di T° entro 30 minuti dalla cottura e raggiungimento di 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a 4° C in contenitori coperti.
2. La cottura delle carni macinate, dello spezzatino e scaloppine, cotolette e cosce di pollo non è consentita il giorno precedente in quanto si ritiene agevolmente effettuabile nello stesso giorno della distribuzione, garantendo maggiormente la salvaguardia dei caratteri organolettici.

Art. 28 - Pentolame per la cottura

1. La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
2. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 29 - Condimenti

1. Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori condite con le seguenti modalità:
 - a) il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
 - b) il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale;
2. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Grana Padano;
3. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva a crudo, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa pertinente e in particolare Regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche
4. Il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
5. Altri condimenti (aceto, sale, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

Art. 30- Composizione del pasto

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica deve essere così composto:
 - a) **Un primo piatto;**
 - b) **Un secondo piatto;**
 - c) **Un contorno;**
 - d) **Pane;**
 - e) **Frutta fresca di stagione o dessert (budino, gelato, yogurt, ecc.);**
 - f) **Acqua imbottigliata naturale.**

2. Il pasto in distribuzione presso la refezione scolastica, durante l'anno scolastico, dovrà avere le caratteristiche merceologiche previste dalla Linee Guida dell'a Regione Calabria per la ristorazione scolastica, mentre i menù e le relative tabelle dietetiche dovranno essere quelle autorizzate e divulgate dall'ASP.

3. Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni, l'I.A. deve predisporre la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale). L'I.A. verrà avvertita mediante richiesta scritta dal Comune e/o segnalato dalle autorità scolastiche.

4. In caso di gite, la I.A. dovrà fornire, se richiesto dall'A.C. e/o dalle Autorità scolastiche, un pasto al sacco a compensazione così composto:

- due panini da 50 gr.cad oppure 3 panini da 30 gr.cad, con prosciutto cotto e formaggio
- un succo di frutta in confezione tetrapak
- un frutto
- una barretta di cioccolato o merendina
- una bottiglietta in pet da 500 ml di acqua minerale
- 3 tovaglioli di carta
- 1 bicchiere a perdere

Per gli adulti sono previsti 3 panini da 50 gr. oppure 4 panini da 30 gr., al prosciutto e al formaggio.

Ogni pasto al sacco, come sopra costituito, dovrà essere posto in un sacchetto in plastica.

Su richiesta dell' A.C. i pasti dovranno essere disposti in contenitori termici muniti di "ghiaccioli" in numero opportuno allo scopo di mantenere fino al momento del consumo temperature appropriate degli alimenti.

Le modalità di prenotazione e consegna dei pasti al sacco verranno preventivamente concordate dalla I.A. e dall'A.C.

Il costo del pranzo al sacco sarà quello del normale servizio.

Art. 31 - Diete Speciali

1. L' I.A. è tenuta a preparare *diete speciali*, in presenza di situazioni patologiche comprovate, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico alla Scuola, che provvederà ad informare l'I.A. e la AC.

2. Entro una settimana dalla comunicazione della Scuola, l'I.A. provvederà a consegnare al Comune una copia del menù personalizzato; sarà cura del Comune provvedere alla consegna del menù ai genitori del bambino allergico/intollerante.

3. In nessun caso la dieta speciale è equiparata a dieta in bianco.

4. Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o contenitori di plastica termosaldati in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore. Ogni dieta personalizzata dovrà essere confezionata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di tutela dei dati personali.

Art. 32 - Diete in bianco

1. Quotidianamente l'I.A. deve predisporre, se necessario, *diete in bianco*, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10.00 dello stesso giorno.

Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "*bianco*".

2. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, devono essere costituite da:

a) un *primo piatto* di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo;

b) un *secondo piatto* di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto,

ricotta magra vaccina;

c) un *contorno* di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;

d) *pane e frutta*.

3. Eventuali altri prodotti dovranno essere concordati dalle parti.

Art. 33 - Contenitori

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

2. In particolare:

a) non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo

b) i contenitori devono essere in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge;

c) le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate come descritto nei precedenti articoli;

d) il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;

e) la frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 34 - Mezzi di trasporto

1. I mezzi di trasporto devono essere:

a) idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;

b) conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43;

c) sanificati settimanalmente, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto nell'allegato "Operazioni di pulizia ordinaria" e all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

2. La I.A. dovrà organizzare un adeguato piano dei trasporti tale da garantire che il tempo di intercorrente tra la partenza di ogni mezzo dal centro cottura, ove vengono preparati i pasti, e l'arrivo a destinazione sia contenuto nei limiti che assicurano il pieno mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie del prodotto. La I.A. deve garantire un tempo tra il confezionamento e la consegna dei pasti pari alla sommatoria dei tempi intercorrenti fra:

- confezionamento e inizio trasporto – massimo 10 (dieci) minuti,

- trasporto e consegna – massimo 30 (trenta) minuti.

Art. 35 - Orari di trasporto e consegna dei pasti

1. La consegna dei pasti presso il refettorio deve essere effettuata in modo tale da consentire l'inizio del servizio all'ora che verrà concordata con le autorità scolastiche.

2. Ogni automezzo impiegato al trasporto dei pasti trasporterà unicamente i pasti prenotati. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

3. In accordo tra le parti e in relazione alle esigenze specifiche del plesso scolastico l'orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni.

4. L'I.A., per il plesso scolastico, emetterà bolla di consegna recante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Art. 36 - Modalità di somministrazione

1. La somministrazione del cibo deve essere effettuata nel rispetto dei tempi che consentano di consumare il più possibile con tranquillità il pasto servito.
2. Detto tempo non può essere inferiore a 40 minuti.
3. La distribuzione deve essere effettuata a cura del personale dell'I.A. ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere
4. A tal proposito, l'I.A. deve predisporre:
 - a) le tovaglie, le tovagliette, i tovaglioli, le posate ed i bicchieri;
 - b) il personale necessario per la distribuzione delle portate, con un minimo di un inserviente.

Art. 37 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

1. I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico.
2. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - a) lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - b) indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - c) all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - d) la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - e) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
 - f) distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
 - g) aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - h) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - i) posizionare sui tavoli l'acqua necessaria
3. Gli addetti dell'I.A. devono inoltre:
 - a) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
 - b) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - c) il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - d) eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - e) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - f) distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio Comunale.

Art. 38 - Rifiuti

1. Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire osservando le modalità di legge e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.
2. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Art. 39 - Diritto di controllo del Comune

1. E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

2. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Scodellamento e somministrazione Pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Art. 40 - Organismi preposti al controllo

1. Gli organismi preposti al controllo possono essere:

- a) incaricati dell'Ufficio Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ASP Cosenza.
- b) responsabili del Comune di TARSIA;
- c) componenti della Commissione Mensa, nominata dal Comune;
- d) eventuali figure tecniche specializzate incaricate dal Comune.

2. L'I.A. provvede a fornire a tutti i visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario conforme alle normative igienico-sanitarie (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Produzione Pasti e/o ai refettori. A tal proposito l'I.A. deve tenere a disposizione presso i refettori il vestiario necessario.

3. Agli organismi preposti al controllo non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

4. Tuttavia, quando il controllo ne prevede la manipolazione (prove organolettiche, prelievo per verifica dei pesi, ecc.) gli incaricati preposti devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASP Cosenza. Pertanto i membri della Commissione mensa devono essere sempre in possesso del nullaosta Sanitario.

Art. 41 - Tipologia dei controlli

1. I controlli si articolano in:

A) Ispezioni, che riguardano il controllo su:

- a) lo stato, le condizioni igieniche di: impianti, attrezzature, mezzi di trasporto, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, loro lavaggio ed impiego di sanificanti;
- b) i procedimenti di: processi tecnologici, modalità di cottura, manutenzione, disinfestazione, disinfezione e pulizia;
- c) la rispondenza di materie prime, ingredienti, semilavorati utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari, secondo schede tecniche;
- d) l'etichettatura, data di scadenza e presentazione dei prodotti alimentari;
- e) i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- f) l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- g) la temperatura di servizio delle celle;
- h) le modalità di sgombero rifiuti;
- i) lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- l) lo stato igienico dei servizi;
- m) l'organizzazione del personale;
- n) la professionalità degli addetti;
- o) il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);

B) Controlli sensoriali che riguardano l'assaggio dei prodotti alimentari ai fini della verifica degli standard dei prodotti;

C) Accertamenti analitici di laboratorio (effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi

preposti), eseguiti su derrate alimentari in genere (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ecc.) ai fini della ricerca e verifica degli standard qualitativi attestanti la salubrità dei prodotti (indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici).

2. Tali accertamenti possono essere compiuti dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune, se gli esiti delle indagini analitiche risultassero fuori dai limiti consentiti, oltre alle penali previste nel presente capitolato verranno addebitate all'I.A. i costi del laboratorio.

3. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e relative norme attuative nazionali

4. I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

5. I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A.

6. Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

7. Gli incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Art. 42 - Blocco dei prodotti alimentari

1. I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

2. In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

3. Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'I.A..

4. Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

Art. 43 - Conservazione campioni

1. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l' I.A. deve prelevare almeno 1 aliquota da 150 grammi ciascuna di tutti i prodotti indicati giornalmente nel menù, riporli in sacchetti sterili, indicare data di confezionamento e conservarli, sul posto della conservazione e nel centro di cottura, in frigorifero a temperatura di - 4° C. per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata anche l'ora di prelievo.

2. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

a) *primo piatto*: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;

b) *risotti, minestre, pizze*: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

c) *secondi piatti*: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.)

d) *contorni*: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

e) *pane*: campioni sul prodotto tal quale;

e) *macedonia*: prodotto completamente elaborato;

f) *acqua, frutta e dessert confezionati (gelato, budini, yogurt, ecc.)*: non necessitano di campionamento, ma è necessario tenere a disposizione un campione per lo stesso periodo di tempo, o identificare il lotto del prodotto somministrato per un'eventuale rintracciabilità.

Art. 44 - Controllo della qualità

1. Ogni qual volta lo ritenga necessario, il Comune può richiedere all'I.A. di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito.

2. Inoltre, l'I.A. deve inviare trimestralmente in Comune gli esiti delle indagini analitiche eseguite presso i propri laboratori, sui prodotti alimentari forniti (prodotti finiti) alle scuole.

Art. 45 – Penali e risoluzione

1. Qualora l'Impresa appaltatrice non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto, l'Amministrazione Comunale effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite fax e l'Impresa appaltatrice è tenuta a controdedurre entro il termine perentorio di 8 (otto) giorni dal ricevimento delle contestazioni.

2. L'Amministrazione Comunale, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'Impresa appaltatrice non ha controdedotto entro il termine sopra stabilito, ha la facoltà di applicare una sanzione pecuniaria, fatto salvo l'obbligo dell'Impresa di eliminare le carenze di servizio contestate.

3. In particolare vengono così determinate le seguenti sanzioni:

a) STANDARD MERCEOLOGICI

a1) Euro 200,00: Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche e nei limiti di carica microbica consentiti;

a2) Euro 200,00: Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia; a3) Euro 200,00: Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

b) QUANTITA'

b1) Quantità non corrispondente al numero dei pasti/portate ordinati: Euro 25,00 (venticinque/00) per ogni pasto o parte di esso mancante. L'I.A. è, comunque, obbligata a consegnare entro 30 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di Euro 500,00.

b2) Euro 1.500,00: Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso il singolo plesso scolastico;

b3) Euro 500,00: Totale mancata consegna di una portata, presso il singolo plesso scolastico.

b4) Euro 200,00: Mancata consegna di materiale a perdere.

b5) Euro 100,00: Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

c) RISPETTO DEL MENU'

c1) Euro 200,00: Sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù.

c2) Euro 500,00: Somministrazione di menù non autorizzato dall'ATS Insubria di Como e dal Comune

d) IGIENICO – SANITARI

d1) Euro 200,00: Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

d2) Euro 150,00: Rinvenimento di parassiti;

d3) Euro 500,00 Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

d4) Euro 200,00: Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili;

d5) Euro 500,00: Inadeguata igiene degli automezzi;

d6) Euro 500: Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

d7) Euro 500,00: Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

d8) Euro 200,00: Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di Produzione Pasto o presso i refettori;

d9) Euro 200,00: Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

- d10) Euro 200,00: Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
- d11) Euro 200,00: Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
- d12) Euro 200,00: Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- d13) Euro 200,00: Mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori.

e) TEMPISTICA

- e1) Euro 100,00: Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;
- e2) Euro 50,00: Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

f) VARIE

f1) Euro 200,00: Inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

4. Indipendentemente dai casi sopra previsti, l'Amministrazione Comunale ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a) abbandono dell'appalto salvo che per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte dell'Impresa appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- f) quando l'Impresa appaltatrice si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- g) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- h) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.
- i) grave intossicazione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della società aggiudicataria, salva ogni altra responsabilità civile o penale.

5. In tutti i casi previsti, alla IA. non sarà corrisposto in toto e/o in parte l'ultimo pagamento mensile trattenendo l'importo delle somme soggette a penali e/o l'intero importo mensile se il danno subito dovesse risultare superiore alle somme trattenute l'Impresa incorre in vertenze giudiziarie. addebitando a quest'ultima, il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 46 – Revisione prezzi

1. Il prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del periodo contrattuale, fermo restando la possibilità di utilizzare il ribasso praticato dalla ditta aggiudicataria per garantire il miglioramento delle prestazioni erogate.
2. Qualora intervengano disposizioni normative che lo consentano sarà applicato l'art. 60 del D.Lgs. 36/2023 che integralmente si richiama "**Art. 60. (Revisione prezzi)** 1. Nei documenti di gara iniziali delle procedure di affidamento è obbligatorio l'inserimento delle clausole di revisione prezzi. 2. Queste clausole non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto o dell'accordo quadro; si attivano al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo dell'opera, della

fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire. 3. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: a) con riguardo ai contratti di lavori, gli indici sintetici di costo di costruzione; b) con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. 4. Gli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3, sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale. Con provvedimento adottato dal Ministero dell'infrastrutture e dei trasporti, sentito l'ISTAT, sono individuate eventuali ulteriori categorie di indici ovvero ulteriori specificazioni tipologiche o merceologiche delle categorie di indici individuate dal comma 3 nell'ambito degli indici già prodotti dall'ISTAT. 5. Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi di cui al presente articolo le stazioni appaltanti utilizzano: a) nel limite del 50 per cento, le risorse appositamente accantonate per imprevisti nel quadro economico di ogni intervento, fatte salve le somme relative agli impegni contrattuali già assunti, e le eventuali ulteriori somme a disposizione della medesima stazione appaltante e stanziare annualmente relativamente allo stesso intervento; b) le somme derivanti da ribassi d'asta, se non ne è prevista una diversa destinazione dalle norme vigenti; c) le somme disponibili relative ad altri interventi ultimati di competenza della medesima stazione appaltante e per i quali siano stati eseguiti i relativi collaudi o emessi i certificati di regolare esecuzione, nel rispetto delle procedure contabili della spesa e nei limiti della residua spesa autorizzata disponibile”

Art. 47 - Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

1. L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura elettronica relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, fattura che dovrà esporre il prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto. La fattura dovrà specificare il n. dei pasti forniti per il personale docente, per il personale ATA e il n. dei pasti forniti per gli studenti distinti per scuola. Sulle stesse dovrà essere riportato il “Codice identificativo gara” (C.I.G.).

2. Le fatture saranno pagate entro **30 giorni** dal ricevimento delle stesse, previo accertamento di regolarità da parte del Responsabile del Servizio. Il pagamento dei corrispettivi è comunque subordinato all'acquisizione del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva) attestante la regolarità contributiva dell'I.A.

3. Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà agire, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, come meglio specificato nell'Art.45 del presente capitolato.

Art. 48 – Tracciabilità dei flussi finanziari – Clausola risolutiva

1. La ditta aggiudicataria, ai sensi della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 “Tracciabilità dei flussi finanziari”, dovrà indicare il numero di conto corrente “dedicato” su cui avverrà obbligatoriamente il pagamento delle fatture oggetto del presente contratto ed altresì le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto. Il mancato rispetto di queste disposizioni comporta la nullità assoluta del contratto.

Art. 49 - Controversie

1. Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto, le stesse saranno di competenza dell'autorità giudiziaria di Castrovillari.

Art. 48 - Richiamo alla legge ed altre norme.

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato l'I.A. avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale, regionale e europeo o che potessero venire emanati nel corso dello svolgimento del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque attinenti i servizi in oggetto dell'appalto.

2. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze o altro provvedimenti che comportino variazioni dello stato iniziale.

Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008..

3. Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato valgono come riferimento:

- a) le Linee Guida della Regione Calabria per la ristorazione scolastica;
- b) Tabelle dietetiche per le mense scolastiche – Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – ATS competente.

4. I dati forniti dovranno essere trattati esclusivamente per lo svolgimento dell'appalto di cui trattasi, in ottemperanza al D. Lgs. n. 196/2003 (“Codice in materia di protezione dei dati personali”) e nel rispetto della normativa inerente il trattamento dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 – GDPR).

Allegato: DUVRI