



CONSORZIO "IMPEGNO SOCIALE"
Cassina Rizzardi – Como



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA STRUTTURA RESIDENZIALE PER DISABILI RSD "DALLA CRISALIDE ALLA FARFALLA" E PRESSO IL CENTRO DIURNO DISABILI GESTITI DAL CONSORZIO IMPEGNO SOCIALE ANNI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI 2025/2026 - 2026/2027 – 2027/2028.

CIG 9224057CA0

Sommario

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto
Articolo 2 – Centro Produzione Pasti
Articolo 3 – Durata dell'appalto
Articolo 4 – Tipologia dell'utenza
Articolo 5 – Standard minimi di qualità del servizio
Articolo 6 – Dimensione presunta dell'utenza – Importo stimato globale a base di gara
Articolo 6-bis – Costi presunti per prestazioni in caso di emergenza sanitaria
Articolo 7 – Iscrizioni, prenotazioni e riscossione dei corrispettivi
Articolo 8 – Inizio del contratto
Articolo 9 – Ordinativi dei pasti veicolati
Articolo 10 – Locali e attrezzature
Articolo 11 – Scioperi ed interruzioni del servizio
Articolo 12 – Garanzia definitiva
Articolo 13 – Subappalto – Cessione del contratto
Articolo 14 – Assicurazioni
Articolo 15 – Spese, imposte e tasse

TITOLO II – PERSONALE

Articolo 16 – Personale
Articolo 17 – Formazione e addestramento
Articolo 18 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)
Articolo 19 – Rispetto delle normative vigenti
Articolo 20 – Applicazioni contrattuali e clausola sociale
Articolo 21 – Trattamento dei dati personali

TITOLO III – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Articolo 22 – Caratteristiche delle derrate alimentari
Articolo 23 – Etichettatura delle derrate alimentari
Articolo 24 – Requisiti degli imballaggi

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

Articolo 25 – Igiene della produzione
Articolo 26 – Piano di autocontrollo
Articolo 27 – Conservazione delle derrate

TITOLO V – MANIPOLAZIONE COTTURA

Articolo 28 – Operazioni preliminari la cottura e tecnologie di manipolazione

Articolo 29 – Preparazioni antecedente la distribuzione

Articolo 30 – Condimenti

TITOLO VI – MENU' E TABELLE DIETETICHE

Articolo 31 – Composizione del pasto

Articolo 32 – Variazione del menù

Articolo 33 – Tabelle dietetiche

Articolo 34 – Peso degli ingredienti

Articolo 35 – Diete speciali

Articolo 36 – Diete in bianco

TITOLO VII – VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 37 – Contenitori

Articolo 38 – Mezzi di trasporto

Articolo 39 – Orari di trasporto e consegna dei pasti

Articolo 40 – Modalità di somministrazione

Articolo 41 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Articolo 42 – Informazione ai commensali

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

Articolo 43 – Pulizia di impianti e attrezzature

Articolo 44 – Prodotti di deterzione e modalità di utilizzo

Articolo 45 – Interventi di derattizzazione e disinfestazione

Articolo 46 – Rifiuti

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

Articolo 47 – Diritto di controllo del Comune

Articolo 48 – Organismi preposti al controllo

Articolo 49 – Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Articolo 50 – Blocco dei prodotti alimentari

Articolo 51 – Conservazione dei campioni

Articolo 52 – Applicazione delle penalità

Articolo 53 – Controllo della qualità

TITOLO X – CONTENUTI AGGIUNTIVI DI SERVIZIO

Articolo 54 – Recupero delle eccedenze

TITOLO XI – PENALI

Articolo 55 – Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

TITOLO XII – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Articolo 56 – Prezzo del pasto

Articolo 57 – Corrispettivo per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti

Articolo 58 – Rimborso dei pasti

Articolo 59 – Tracciabilità dei flussi finanziari

TITOLO XIII – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 60 – Recesso

Articolo 61 – Risoluzione del contratto

TITOLO XIV – CONTROVERSIE

Articolo 62 – Controversie

TITOLO XV – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 63 – Disposizioni in materia di sicurezza-DUVRI

Articolo 64 – Referenti alla sicurezza

Articolo 65 – Sopralluogo per la comunicazione dei rischi

Articolo 66 – Divieti

Articolo 67 – Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti

TITOLO XVI – NORME FINALI

Articolo 68 – Tutela della privacy

Articolo 69 – Richiamo alla legge ed altre norme

Allegati

Allegato n. 1 - Disposizioni inerenti le categorie merceologiche

Allegato n. 2 - Tabelle Dietetiche e menù

Allegato n. 3 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (D.U.V.R.I.)

Allegato n. 4 - Informativa ai fornitori per il trattamento dei dati personali

Allegato n. 5 - Atto di nomina del responsabile del trattamento

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI
Art. 1
Oggetto dell'appalto

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento dei servizi di ristorazione presso la struttura residenziale per disabili RSD "Dalla Crisalide alla Farfalla" e presso il Centro Diurno Disabili gestiti dal Consorzio Impegno Sociale, di seguito CIS ad impresa di ristorazione specializzata (di seguito indicata con la sigla I.A.), che utilizzerà per la gestione del servizio di cui al presente capitolato un Centro di Produzione Pasti condotto direttamente dall'I.A. (in proprietà, in locazione o comunque nella sua disponibilità).

Il Servizio denominato di "Ristorazione" consiste nella fornitura di pasti veicolati, scodellamento e pulizia della cucina per:

- a) ospiti della Struttura Residenziale e per altre persone presenti (personale e non) e precisamente:
 - colazione: una volta al giorno per un minimo di 15 ospiti ed un massimo 21 ospiti
 - merenda: una volta al giorno per un minimo di 15 ospiti ed un massimo 21 ospiti
 - pranzo:
 - per un minimo di 15 ospiti ed un massimo 21 ospiti
 - personale ed altri presenti per un minimo di 0 ed un massimo 10 persone
 - cena:
 - per un minimo di 15 ospiti ed un massimo 21 ospiti
 - personale ed altri presenti fino a un massimo 8 personeil tutto per 365 giorni all'anno.
- b) ospiti del Centro Diurno Disabili e per altre persone presenti (personale e non) e precisamente:
 - pranzo:
 - per un minimo di 10 ospiti ed un massimo 24 ospiti
 - personale ed altri presenti per un minimo di 0 ed un massimo 10 personeda lunedì a venerdì, escluso il periodo di chiusura del Centro e secondo il calendario che periodicamente verrà inviato.

I numeri sopra esposti sono una stima accurata dei potenziali consumi. Il fornitore, avvisato nelle modalità previste, fatturerà solo i pasti effettivamente forniti sia in eccesso che in difetto delle previsioni, come meglio specificato nell'art. 58 del presente Capitolato.

Per "fornitura dei pasti" si intende l'intero ciclo produttivo dall'acquisto delle derrate alimentari alla preparazione dei pasti, ovvero la veicolazione degli stessi presso le strutture.

Per "giornata alimentare" si intende l'insieme dei seguenti servizi: confezionamento di pranzo, cena, colazione e merenda.

Per "pasto veicolato" si intende l'insieme dei seguenti servizi: confezionamento di un singolo pasto e veicolazione dello stesso al luogo di consumazione, almeno due volte al giorno in occasione dei pasti principali.

Il servizio consiste nelle seguenti attività, elencate a titolo non esaustivo:

- acquisto, fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, nonché dei prodotti specifici per le diete speciali;
- organizzazione e preparazione dei pasti in legume fresco-caldo presso il Centro Cottura indicato in sede di gara;
- trasporto dei pasti mediante il sistema del "legume fresco – caldo", presso i servizi RSD e CDD di Cassina Rizzardi con adeguati mezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- preparazione e distribuzione di diete speciali, come meglio specificato all'art. 35;
- scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C.) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro - Norm;

- fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
- sparecchiamento dei tavoli;
- lavaggio delle stoviglie;
- ritiro dei contenitori e loro veicolazione al Centro di Produzione Pasti;
- pulizia e sanificazione dei locali accessori e delle attrezzature, con relativa fornitura di prodotti;
- fornitura dei prodotti e materiali di cui all'art. 10;
- il CIS procede al pagamento diretto del corrispettivo a consuntivo all'I.A. dei pasti consumati secondo le indicazioni indicate all'art.59 del presente capitolato;
- consegna dei menù ad ogni variazione;
- applicazione di tutte le attività offerte in sede di gara come migliorie entro 6 mesi dall'inizio del servizio, *salvo diverse esigenze comunicate dal CIS o diverse scadenze indicate nell'offerta*;
- ogni altra azione e fornitura atta alla perfetta esecuzione del servizio.

Il servizio dovrà essere svolto dall'I.A. con propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante l'organizzazione dello stesso e a suo rischio. L'I.A. dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano. L'I.A. dovrà individuare nel progetto presentato in sede di gara proposte innovative e migliorative del servizio.

Il servizio di ristorazione verrà effettuato secondo il calendario di apertura dei servizi, nei mesi e giorni di effettivo funzionamento degli stessi, che sarà premura del CIS comunicare all'I.A.

Il CIS si riserva di richiedere la fornitura di pasti in multi porzione quando la situazione di emergenza sanitaria e le indicazioni Regionali per i servizi socio sanitari lo permetteranno.

La manutenzione e la pulizia dei carrelli termici, della lavastoviglie e di tutte le attrezzature presenti sono a carico dell'I.A.

Tutti i materiali di pulizia necessari, i prodotti per il funzionamento della lavastoviglie e quelli di consumo quali le stoviglie monouso, i tovaglioli e le tovaglette di carta, dovranno essere forniti in quantità necessaria da parte dell'I.A., senza oneri aggiuntivi per il CIS. Presso i servizi CDD e RSD dovranno sempre essere disponibili un idoneo numero di stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da utilizzare in caso d'emergenza per improvviso guasto alla lavastoviglie o altro, in modo da non arrecare interruzione al servizio.

In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria in atto, o in caso di altre emergenze al momento non prevedibili, che dovesse comportare l'utilizzo di nuove modalità operative, l'I.A. sarà tenuta a garantire la messa in atto di tutte le attività che si renderanno necessarie per la gestione ottimale del servizio.

Art. 2 Centro di Produzione Pasti

Le ditte partecipanti alla gara dovranno dimostrare di avere la disponibilità per l'intero periodo dell'appalto (compreso l'eventuale rinnovo) di un centro di produzione pasti, autorizzato dall'ATS competente, con potenzialità atta a garantire la preparazione e la consegna dei pasti necessari nelle quantità e con le modalità previste nel presente capitolato.

Dovrà essere allegata autocertificazione attestante la disponibilità dei locali. Nel caso in cui il Centro Cottura non sia di proprietà dell'operatore economico, si dovrà allegare copia del contratto o dell'atto di impegno che ne attesti la disponibilità per tutta la durata dell'appalto.

Art. 3 Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di tre anni (2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025) a decorrere dal 1/07/2022; scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

Il CIS potrà avvalersi della facoltà di rinnovare l'appalto per ulteriori tre anni 2025/2026 - 2026/2027 e 2027/2028.

Ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, l'importo della prosecuzione del servizio è computato al fine della determinazione del valore globale dell'appalto, ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 35, comma 1.

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016 è, altresì, prevista la facoltà di proroga tecnica del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente.

Art. 4
Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta:

- dagli ospiti della RSD e del CDD
- dal personale operante presso la RSD ed il CDD e da quanti specificatamente autorizzati dal CIS.

Art. 5
Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto, nonché nelle Linee Guida per il servizio di ristorazione, Linee Guida per la gestione delle diete speciali-ATS Insubria, e delle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica emanate dal Ministero della Salute anno 2010.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 6
Dimensione presunta dell'utenza – Importo stimato globale a base di gara

Quantitativo presunto annuale complessivo secondo le seguenti quantità presunte e variabili annuali e per i seguenti pasti:

Residenza Sanitaria Disabili utenti medi totali n. 19

Descrizione pasto presunto	Giorni annui presunti	Quantitativo presunto giornaliero
Giornata alimentare lavorata tagliato	365	13
Giornata alimentare sminuzzato	365	3
Giornata alimentare frullato/omogenizzato	365	3
Pasto dipendenti	260	6

Centro Diurno Disabili Utenti medi totali del CDD n. 16

Descrizione pasto presunto	Giorni annui presunti	Quantitativo presunto giornaliero
Pasto tagliato piccolo	235	10
Pasto sminuzzato	235	3
Pasto frullato	235	3
Pasto dipendenti	220	10

Il numero dei pasti per il triennio contrattuale (anni 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025) è stato stimato come segue:

- ☐ n. 20.805 giornate alimentari (ospiti): per i 3 anni di servizio per la RSD.

☐ n. 4.680 pasti (operatori): per i 3 anni di servizio per la RSD.

Il numero dei pasti per il triennio di eventuale prosecuzione del servizio (anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 - 2027/2028) è stato stimato come segue:

☐ n. 20.805 giornate alimentari (ospiti): per i 3 anni di servizio.

☐ n. 4.680 pasti (operatori): per i 3 anni di servizio.

Il numero dei pasti per il triennio contrattuale (anni 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025) è stato stimato come segue:

☐ n. 14.100 pasti (ospiti): per i 3 anni di servizio per il CDD.

☐ n. 6.600 pasti (operatori): per i 3 anni di servizio per il CDD.

Il numero dei pasti per il triennio di eventuale prosecuzione del servizio (anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027 - 2027/2028) è stato stimato come segue:

☐ n. 14.100 pasti (ospiti): per i 3 anni di servizio.

☐ n. 6.600 pasti (operatori): per i 3 anni di servizio.

Il numero dei pasti potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo delle persone che usufruiscono del servizio, al numero di giorni settimanali di erogazione del servizio sulla base delle presenze/assenze degli operatori o per qualsiasi altra causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative, senza con ciò modificare i termini del presente Capitolato.

Non è fissato alcun numero minimo di pasti da garantire da parte del CIS, né giornalmente, né settimanalmente, né mensilmente, né annualmente.

Si prevede quindi la possibilità di incremento o riduzione del servizio di ristorazione, in funzione dell'effettivo numero di utenti e operatori, che usufruiranno del servizio e in relazione alle variabili sopraindicate, senza che nulla abbia a che pretendere l'appaltatore.

Pertanto, le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo ad alcuna variazione del prezzo offerto e l'impresa aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, di cui il presente capitolato è parte integrante e sostanziale, assume l'impegno a non sollevare alcuna eccezione di sorta in ordine a variazione del numero dei pasti giornalieri/annui rispetto al dato puramente indicativo stimato dalla stazione appaltante e fornito nella documentazione a base di gara e si impegna a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

L'importo totale presunto dell'appalto ammonta ad Euro 339.011,85=, oltre IVA, di cui Euro 338.550,00= soggetti a ribasso ed Euro 461,85= non soggetti a ribasso in quanto oneri per la sicurezza da DUVRI.

La cifra complessiva di Euro 678.023,70= è così ripartita:

- **per il triennio contrattuale: Euro 339.011,85=** di cui Euro 338.550,00= soggetti a ribasso ed Euro 461,85= non soggetti a ribasso (n. 20.805 giornate alimentari + n. 25.380 pasti);

- **per la facoltà di prosecuzione del servizio per un triennio aggiuntivo: Euro 339.011,85=**, di cui Euro 338.550,00= soggetti a ribasso ed Euro 461,85= non soggetti a ribasso (n. 20.805 giornate alimentari + n. 25.380 pasti);

L'importo totale presunto dell'appalto è stato calcolato moltiplicando il costo unitario del singolo pasto per il numero di pasti stimati.

L'importo a base di gara è fissato in Euro 10,60 = per giornata alimentare ospiti RSD, oltre ad Euro 0,01 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo a base di gara è fissato in Euro 4,65 = per pranzo per ospiti CDD, oltre ad Euro 0,01 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo a base di gara è fissato in Euro 4,65 = per pasto per personale RSD e CDD e altri presenti, oltre ad Euro 0,01 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara per il triennio contrattuale comprende **i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari € 148.767,79=**

per il periodo contrattuale di anni tre (anni i 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025), calcolati come indicati nell'elaborato "Calcolo stima costo manodopera", facente parte del progetto, tenendo conto dei profili professionali complessivamente impiegati nell'appalto, del relativo impiego orario settimanale medio, del numero medio di settimane stimate di servizio annuo, dei costi orari per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, individuati con decreto direttoriale n. 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche per la Provincia di Como.

La stima del personale e dell'impiego orario medio è da considerarsi una stima di massima, puramente indicativa, non vincolante in alcun modo per i concorrenti e viene effettuata ai soli fini dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016. Ciascun concorrente effettuerà le proprie valutazioni organizzative e terrà conto del CCNL effettivamente impiegato e delle condizioni economiche effettivamente applicate, ai fini dell'indicazione dei propri costi della manodopera in offerta economica ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Il costo del pasto rimarrà invariato per l'intero triennio contrattuale (anni 2022/2023 – 2023/2024 e 2024/2025). Nel triennio di eventuale prosecuzione del servizio, la revisione dei prezzi sarà effettuata sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT prendendo come riferimento l'indice vigente nel mese di aprile 2025. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata al Consorzio Impegno Sociale mediante raccomandata A.R. o tramite posta elettronica certificata, allegando documentazione dimostrativa, entro il mese di maggio 2025; decorrerà dall'inizio dell'anno 2025/2026 e rimarrà invariato fino alla scadenza del triennio di rinnovo. La mancata richiesta entro i termini di cui sopra si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lettera a), del D.Lgs. 50/2016.

Art. 6-bis

Costi presunti per prestazioni in caso di emergenza sanitaria

In caso di perdurare dell'emergenza sanitaria da Covid-19, o in caso di altre emergenze al momento non prevedibili, e delle misure di contrasto messe in atto dal CIS, l'I.A. dovrà garantire la messa in atto di tutte le attività che si renderanno necessarie per la gestione ottimale del servizio.

Secondo le stime effettuate, anche in base all'esperienza degli anni 2020/2021 e 2021/2022, i maggiori costi presunti dovuti alla gestione dell'emergenza derivano indicativamente dalla spesa per l'aumento delle singole porzioni e la loro preparazione.

Art. 7

Prenotazioni e riscossione dei corrispettivi

Il numero dei pasti previsto nel presente capitolato, indicato al precedente art. 6, non è impegnativo per il CIS essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (dimissioni, assenze ecc.) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi del CIS. Il numero effettivo dei pasti verrà desunto dalla prenotazione quotidiana, attraverso il sistema di prenotazione/ordinazione che sarà adottato tra il CIS e l'I.A.

I prezzi determinati all'atto dell'aggiudicazione devono considerarsi fissi e invariabili per tutta la durata del contratto, e saranno, inoltre, comprensivi della produzione e del trasporto degli alimenti cotti presso il centro cottura autorizzato e di quanto indicato come oggetto del servizio, dichiarando l'Appaltatore di aver valutato, nel determinarli, ogni onere, cosicché, qualsiasi aumento dovesse verificarsi, dovrà essere considerato alea contrattuale.

Parimenti non saranno riconosciuti e conseguentemente liquidati ordinativi non preventivamente concordati dalle parti.

L'Appaltatore presenterà ogni fine mese all'Ente fattura elettronica.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto dell'Ente procederà ad autorizzare la relativa liquidazione in base ai prezzi pattuiti, dopo aver dedotto tutte le somme delle quali il fornitore fosse debitore verso l'Ente.

La fatturazione dovrà avvenire con esplicito riferimento alle quantità e tipologia di pasto prodotto e consegnato, come da documenti di trasporto controfirmato dell'Appaltante.

In caso di non rispondenza dei dati indicati nel documento di trasporto con i materiali consegnati, il referente dell'ente provvederà entro 48 ore a segnalare al responsabile indicato, l'incongruenza rilevata.

La ditta si obbliga inoltre a collaborare con gli uffici indicati dall'Ente all'eventuale predisposizione di file informatici (XML, PDF, Excel, testo o altro formato richiesto).

Art. 8 **Inizio del contratto**

L'Impresa Aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 01/07/2022 o dall'eventuale data successiva indicata dal CIS. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il CIS 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.

L'I.A. provvederà, con anticipo a valutare e predisporre le adeguate attrezzature per lo svolgimento del servizio.

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

Art. 9 **Ordinativi dei pasti veicolati**

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero da erogare, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo il menù predisposto e autorizzato dall'ATS competente.

Al presente capitolato è allegata una ipotesi di menù, che tuttavia nel corso dell'appalto potrà variare, previa autorizzazione dell'ATS, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

In considerazione della particolare utenza del servizio sarà necessario predisporre adeguate pietanze nel totale rispetto delle indicazioni del Direttore dell'esecuzione o di un suo delegato e delle diete individuali di volta in volta segnalate all'Appaltatore.

In considerazione di intolleranze e/o di allergie la preparazione di talune diete dovrà essere effettuata in ambienti nei quali deve essere garantita la non contaminazione crociata che dovrà essere adeguatamente certificata.

In ogni caso potranno essere comunicate quotidianamente variazioni che saranno segnalate dal Direttore dell'esecuzione o da un suo delegato:

La consegna dovrà avvenire con mezzi dell'operatore economico, utilizzando proprio personale, proprie attrezzature, propri automezzi autorizzati allo scopo, (contenitori multi porzione e monoporzione, carrelli, con il mantenimento della catena del caldo e del freddo, ecc.), nel rispetto delle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti e della prevenzione e sicurezza sul lavoro. Dovrà inoltre essere presente un addetto per struttura e per pasto per le operazioni di scodellamento, nonché per il lavaggio delle stoviglie degli utenti e per le azioni di pulizia necessarie per l'adempimento delle regole dell'HACCP.

L'Appaltatore prima dell'inizio della fornitura dovrà sottoporre al Direttore dell'esecuzione del contratto o a un suo delegato il menù per il personale ed il menù per gli utenti aggiornato su base stagionale, pertanto deve intendersi un menù per ogni singola stagione, sulla base di un prospetto mensile ripetibile nel quale dovranno essere previsti:

- per ciascun pasto principale: 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, frutta o in alternativa frutta frullata mono dose o succo di frutta, yogurt, dolce una volta la settimana, pane e acqua.
- per ciascuna merenda: frutta o in alternativa frutta frullata mono dose o succo di frutta, yogurt, dolce.

Dovranno essere sempre disponibili biscotti, biscotti senza uova e senza latte, biscotti per diabetici, fette biscottate, zucchero, latte senza lattosio, pasta e riso/pasta in bianco o al pomodoro, brodo, grana pandano, prosciutto cotto, omogeneizzati, crescenza, olio, aceto, sale.

Dovrà essere sempre disponibili altresì un distributore e relativi prodotti per l'erogazione della colazione con latte, caffè d'orzo, tè deteinato e camomilla.

Si dovrà fornire altresì posate di metallo in uso, tovaglette di carta e tovaglioli al bisogno.

In ogni caso non potranno essere utilizzati prodotti geneticamente modificati, né precotti e a preparazione industriale.

Il centro cottura deve essere localizzato in modo tale che dal momento della partenza al momento di arrivo alla Residenza Sanitaria Disabili "Dalla Crisalide alla Farfalla" e al Centro Diurno Disabili non intercorrano oltre trenta minuti.

Eventuali danni a cose durante la presenza del personale della ditta saranno posti a carico dell'operatore economico. La responsabilità della consistenza e del grado di frullatura, tritatura o lavorazione del pasto è a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 10

Locali e attrezzature

Il CIS mette a disposizione il locale cucina dei 2 servizi (RSD e CDD) e i rispettivi spazi dedicati agli addetti (spogliatoio e bagno).

Tutte le macchine, le attrezzature e i mezzi d'opera necessari per la esecuzione dei servizi di ristorazione dovranno essere conferiti dall'aggiudicatario.

L'I.A. dovrà presentare al competente sportello unico territoriale la documentazione dell'inizio delle attività (SCIA) oggetto del presente capitolato.

Art. 11

Scioperi ed interruzioni del servizio

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'I.A., salvo cause di forza maggiore (terremoti, guerre, ecc).

Per scioperi del personale dipendente dell'I.A., la stessa dovrà darne comunicazione al CIS con un preavviso di almeno 5 giorni lavorativi, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo di uguale valore nutritivo, la cui composizione dovrà essere comunque concordata con il CIS.

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 CIS, per iscritto. La composizione dei pasti freddi dovrà essere comunque concordata con il CIS.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione il CIS potrà sostituirsi all'I.A. per l'esecuzione d'ufficio, con onere a carico della Ditta stessa.

Il CIS comunicherà eventuali necessità di sospensione, riduzione o modifica delle modalità organizzative del servizio dipendenti dall'adozione di atti normativi, regolamentari o amministrativi per il contenimento dell'emergenza sanitaria in corso da COVID-19 o altre emergenze non prevedibili, nei tempi che saranno consentiti dall'emergenza stessa.

Art. 12

Garanzia definitiva

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, prima della stipula del contratto d'appalto l'I.A. è tenuta a costituire, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale, salvo maggiorazioni derivanti dalle percentuali di sconto dell'offerta, come previsto dall'art.103 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e dovrà essere prestata nelle modalità di cui all'art. 93 commi 2,3,4 del medesimo D.Lgs.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, il CIS avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa. In caso di inottemperanza, il CIS potrà rivalersi sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione, che verrà incamerata dal CIS. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

L'operazione di svincolo da parte del CIS viene autorizzata con apposito atto del Responsabile del procedimento.

Art. 13

Subappalto – Cessione del contratto

E' vietato all'I.A. la cessione totale o parziale del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d), del D.Lgs. n. 50/2016.

E' ammesso il subappalto in conformità all'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016, modificato dall'articolo 49 del D.L. 77/2021 convertito con la Legge 108/2021. Considerato che la prestazione del servizio di ristorazione ha un alto impatto sull'utenza dei servizi, sugli operatori e sulle famiglie e si vuole espressamente evitare che un eccessivo frazionamento delle prestazioni possa creare variabilità sotto il profilo qualitativo, nutrizionale e prestazionale, è interesse del CIS che i servizi siano resi in modo prevalente dal soggetto aggiudicatario. Per le attività di preparazione e somministrazione dei pasti il subappalto è consentito nel limite del 50%. Le attività accessorie, quali a titolo esemplificativo i servizi di pulizia e sanificazione locali, trasporto dei pasti, manutenzione attrezzature, analisi microbiologiche, potranno essere subappaltate.

Qualora la ditta concorrente intenda avvalersi dell'istituto del subappalto, dovrà indicare, all'atto dell'offerta, i servizi o le parti di servizi che intende subappaltate. In assenza di tale dichiarazione il Committente non concederà alcuna autorizzazione al subappalto.

Art. 14

Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino al CIS o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A. L'I.A. è tenuta a stipulare, ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre al CIS e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi nella quale venga indicato che il CIS è considerato "terzo" a tutti gli effetti. L'I.A. assume a proprio carico l'onere di manlevare il CIS da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere espressamente la copertura dei rischi connessi alla gestione del servizio oggetto dell'appalto, compresi l'eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura e alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I.A.

L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza assicurativa con primaria compagnia per qualsiasi danno derivante dall'esercizio della propria attività, di cui al presente contratto con i seguenti massimali minimi:

Euro 1.500.000,00 con il limite di:

- Almeno Euro 1.200.000,00 per danni ad ogni persona;
- Euro 300.000,00 per danni a cose

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto dell'appalto, allorquando non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'I.A. a causa a) della non operatività della copertura assicurativa, b) dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti, c) di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'I.A. con la compagnia assicuratrice, sono da ascrivere all'I.A.

A prescindere dai massimali assicurati, l'I.A. è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

La polizza assicurativa deve essere espressamente stipulata con riferimento all'appalto di ristorazione del CIS e avere durata pari a quella dell'appalto affidato.

La polizza assicurativa, debitamente quietanzata, deve essere consegnata in copia integrale originale, dall'I.A. al CIS prima della stipulazione del contratto e deve restare presso la stessa in

deposito per tutta la durata del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere prodotte al CIS alle relative scadenze.

Art. 15 **Spese, imposte e tasse**

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

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 derivatigli nei confronti del CIS.

TITOLO II **PERSONALE** **Art. 16** **Personale**

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

Il rapporto numero servizi/operatore è il seguente: n. 1 operatore per singolo Servizio (CDD – RSD) Tale rapporto deve essere sempre rispettato per l'intera durata del servizio di somministrazione.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed allo scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed essere in possesso di adeguata professionalità.

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.

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

L'I.A. è tenuta a trasmettere **all'inizio di ogni anno**, al CIS, l'elenco completo del personale impiegato presso i servizi CDD e RSD, corredato delle qualifiche e degli orari di servizio. **A pena di inadempienza grave e nel termine di 5 (cinque) giorni dal verificarsi della circostanza**, tale elenco dovrà essere di volta in volta ritrasmesso al competente ufficio del CIS ogni qualvolta e a qualsiasi titolo intervengano modificazioni del numero e/o degli orari di servizio del personale impiegato dall'I.A.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

L'I.A. provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione, entro i primi 60 giorni dall'inizio dell'appalto, sui rapporti con l'utenza (ospiti e addetti al controllo qualità) e con altri operatori addetti a svolgere differenti attività all'interno dei servizi.

Gli operatori addetti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

L'I.A. si impegna a osservare e far osservare a tutti i propri collaboratori gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici).

E' fatto obbligo all'I.A. di segnalare al CIS quei fatti e circostanze che, rilevati dal personale addetto all'espletamento del proprio compito, possono influire negativamente sul regolare svolgimento del servizio.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio/Direttore è tenuto a presenziare, su invito del CIS, alle riunioni periodiche che potranno svolgersi.

Art. 17 **Formazione e addestramento**

Per fornire il servizio secondo gli standard qualitativi richiesti dal CIS, l'I.A. deve garantire e documentare lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento al proprio personale, allo scopo di informarlo delle modalità previste nel contratto, nonché sui temi riguardanti l'alimentazione, i servizi di ristorazione e l'igiene degli alimenti.

In particolare i temi trattati durante gli incontri verteranno su:

- ☐ Alimentazione e dietetica
- ☐ Presentazione del CIS e del capitolato
- ☐ Allergeni e gestione delle diete per allergia/intolleranza
- ☐ Autocontrollo nella ristorazione collettiva
- ☐ Igiene e microbiologica degli alimenti
- ☐ Conservazione degli alimenti
- ☐ Salute e sicurezza sul lavoro
- ☐ Comportamento igienico del personale durante il lavoro
- ☐ Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo
- ☐ Pulizia, sanificazione, disinfezione
- ☐ Dietetica particolare
- ☐ Organizzazione e tempistica del servizio
- ☐ Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo
- ☐ Temperatura di mantenimento del pasto trasportato

Il primo intervento formativo dovrà essere svolto entro 60 giorni dall'inizio dell'appalto, come indicato nel precedente art. 16.

L'I.A. è perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno, entro e non oltre il 15 Gennaio, al CIS, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale, **in esecuzione al Piano di formazione offerto in sede di gara, che deve rispettare i livelli minimi di qualità previsti dal presente articolo.**

Inoltre, **come indicato dal D.M. 65/2020,**

Art. 18

Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

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. 09.04.2008 n. 81, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria in cui si renda necessario l'utilizzo di specifici DPI necessari l'I.A. sarà tenuta a dotare il proprio personale di tali dispositivi senza oneri aggiuntivi per il CIS.

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

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 dalle vigenti leggi. Il personale, in particolare, non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, orecchini, braccialetti, orologi e altri monili durante il servizio, al fine di evitare contaminazioni delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 19

Rispetto delle normative vigenti

Per quanto concerne le leggi igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283/62, al suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni, al Reg. CE 852/04, al Reg. CE 1169/11, al D.Lgs. 193/07, al Reg. CE 178/2002, al Reg. CE 2073/05, alle "Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica", nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e dal presente Capitolato.

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

Il personale impiegato, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro, deve essere dipendente dell'I.A., che è tenuta al versamento dei prescritti contributi assistenziali e previdenziali a norma di legge.

Art. 20

Applicazioni contrattuali e clausola sociale

L'I.A. è tenuta all'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio presso l'appaltatore uscente del servizio di ristorazione, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, compatibilmente con la propria organizzazione aziendale.

L'I.A. deve attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, sollevando sin d'ora il CIS da ogni onere e responsabilità; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

L'I.A. è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale.

L'I.A. deve dimostrare, a semplice richiesta del CIS, di avere provveduto a quanto sopra, mediante presentazione di idonea documentazione.

In caso di inadempienza contributiva e/o di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale che eroghi prestazioni a favore della Ditta affidataria, a qualsiasi titolo individuato, il responsabile del procedimento sollecita per iscritto l'I.A. a provvedere entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della propria comunicazione. Decorso infruttuosamente il termine e/o ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine assegnato, la Stazione appaltante agirà ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016. In caso di incapienza delle somme dovute, la stazione appaltante si avvarrà della cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 103, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 21

Trattamento dei dati personali

Nell'ambito delle attività volte a dare esecuzione al presente contratto, il CIS in qualità di Titolare tratterà i dati personali del Fornitore, nonché dei suoi dipendenti, collaboratori e rappresentanti. Per maggiori dettagli si rinvia all'apposita informativa (Allegato 4), di cui il Fornitore dichiara di aver preso visione e che si impegna a trasmettere agli altri soggetti interessati sopra individuati.

Nell'eseguire le prestazioni specificate nel presente contratto, vengono trattati dati personali per conto della scrivente ed in conformità al Regolamento Europeo 679/2016, il rapporto tra le parti rientra nella fattispecie dell'Art. 28 GDPR e sarà regolato, ai fini della normativa privacy, dall'Atto di Nomina del Fornitore a Responsabile del Trattamento. Il presente contratto non si intende perfezionato fra le parti fino a quando entrambe non abbiano sottoscritto l'Atto di Nomina del Fornitore a Responsabile del Trattamento (Allegato. n. 5). Il Fornitore compilerà l'Allegato senza apporvi alcuna modifica.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 22

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le bevande e le derrate alimentari fornite e trasformate, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle vigenti leggi in ordine ai Limiti di Contaminazione Microbica, nonché alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato.

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

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione (DM 65/2020), la fornitura dei prodotti di seguito indicati sono soggette alle seguenti specifiche:

□ **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multi stakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di seguito riportato, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica così come definito dal Reg CE 834/2007, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato "A", e di cui la Ditta affidataria dovrà evidenziare la modalità operativa di approvvigionamento e gestione.

In caso di mancata fornitura dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta affidataria dovrà:

. inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

La modalità di gestione del prodotto Biologico e l'eventuale proposta di prodotti BIO oltre quelli indicati, saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.

CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

GENNAIO

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, funghi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca.

FEBBRAIO

Frutta: arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca.

MARZO

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pompelmi.

Verdura: aglio orsino, asparagi, agretti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci.

APRILE

Frutta: arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere.

Verdura: aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scatola, sedano, spinaci, tarassaco.

MAGGIO

Frutta: amarene, ciliege, fragole, lampone, nespole.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco.

GIUGNO

Frutta: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine.

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cetrioli, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scatola, taccole, tarassaco, zucchine.

LUGLIO

Frutta: albicocche, anguria, ciliege, cipolle, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina.

Verdura: aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

AGOSTO

Frutta: albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucca, zucchine.

SETTEMBRE

Frutta: anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cetrioli, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, funghi, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca, zucchine.

OTTOBRE

Frutta: bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva.

Verdura: bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca.

NOVEMBRE

Frutta: arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli.

Verdura: bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scatola, sedano, topinambur, zucca.

DICEMBRE

Frutta: arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi.

Verdura: broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scuola, sedano, topinambur, zucca.

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi) perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate.

☐ **Uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovo prodotti;

☐ **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale 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»;

☐ **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

☐ **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura

delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

□ **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5).

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multi stakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

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

□ **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato mono sodico (sigla E621).

□ **Latte, e yogurt:** biologico.

□ **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

□ **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

□ **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

□ **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

La Ditta deve inviare al CIS, dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, l'elenco 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 alle vigenti leggi in materia e gli attestati di assoggettamento, documenti che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei servizi CDD e RSD. La Ditta è tenuta all'aggiornamento di detta documentazione durante tutto il periodo di appalto.

Sono da escludersi prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Le carni fornite dalla Ditta devono attenersi a tutte le disposizioni sanitarie vigenti in materia. Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

Su richiesta del CIS, dovranno essere esibite le dichiarazioni attestanti la provenienza delle carni e le modalità di allevamento e di produzione.

Se nel corso dell'appalto dovessero verificarsi episodi imprevisi ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate (come per es. BSE – mucca pazza; influenza aviaria) anche legati ad un particolare marchio, il CIS si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù e/o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

PRODOTTI D.O.P. E I.G.P.

È inoltre richiesta la fornitura dei seguenti prodotti D.O.P. e I.G.P, le cui caratteristiche sono definite nell'Allegato 1:

Parmigiano Reggiano

Asiago

Prosciutto crudo di Parma

Bresaola della Valtellina

Aceto balsamico di Modena

L'aggiudicatario all'inizio del contratto e comunque in occasione dell'introduzione di nuovi prodotti, dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa e dovrà dichiarare inoltre periodicamente (esempio: in occasione di ogni cambio di menù stagionale) la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità ai sensi del DM 65/2020.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.

Art. 23

Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana e prive del Bollo CEE per gli alimenti di origine animale.

Art. 24

Requisiti degli imballaggi

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

- ☐ UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
 - ☐ UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
 - ☐ UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
 - ☐ UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
 - ☐ UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
 - ☐ UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
- L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Dopo l'aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, la Ditta deve inviare una scheda contenente la descrizione degli imballaggi che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio

fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). La Ditta è tenuta all'aggiornamento di detta documentazione durante tutto il periodo di appalto.

In relazione al contenuto riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto riciclato, fornita in conformità alla norma, UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

TITOLO IV

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 25

Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

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.

La sistemazione del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, se necessario, deve essere esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni ed evitare fenomeni di impaccamento.

L'I.A. deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto. A comprova di ciò, tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e c/o il refettorio, per la parte di sua competenza e fornito in copia al CIS.

Art. 26

Piano di autocontrollo

L'I.A. dovrà fornire un piano di autocontrollo e sistema H.A.C.C.P. completo, dall'approvvigionamento alla sanificazione, in conformità alle vigenti prescrizioni di legge.

L' I.A. deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne per iscritto il nominativo al CIS.

Art. 27

Conservazione delle derrate

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

Presso il Centro Cottura i prodotti destinati ai servizi del CIS devono essere debitamente separati da altri alimenti o comunque deve essere apposta opportuna cartellonistica utile per il loro riconoscimento.

Per le derrate destinate alla ristorazione, l'I.A. deve predisporre quanto segue:

- ☐ 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.
- ☐ I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.
- ☐ I prodotti sfusi non devono stare a contatto diretto con l'aria, sia nei magazzini, sia nelle celle, sia nei frigoriferi.
- ☐ I 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.
- ☐ 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.

- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte.
 - I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.
 - La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.
 - I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.
 - I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.
 - Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.
 - La temperatura del magazzino non deve superare i 25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.
 - E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
- Pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 28 del presente Capitolato.

TITOLO V

MANIPOLAZIONE COTTURA

Art. 28

Operazioni preliminari la cottura e tecnologie di manipolazione

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. La conservazione dei piatti freddi precedente il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a +10° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

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

- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- E' vietato utilizzare carne pre macinata anche se conservata sottovuoto.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata. Sulle singole confezioni inviate ai refettori deve essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto.
- Il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti.
- 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.
- Sono assolutamente vietate le frittture tradizionali per immersione in olio.
- Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.).
- Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
- E' vietato utilizzare alimenti precotti.
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e +4° C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali.
- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- E' vietato congelare materie prime acquistate fresche.
- E' vietato utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate.
- E' vietato utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato mono sodico.
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati utilizzando una base di carote, sedano e cipolle.
- Tutti i dessert devono essere distribuiti in confezioni singole monoporzioni.

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

Art. 29

Preparazioni antecedente la distribuzione

Sono consentite le seguenti lavorazioni il giorno antecedente la distribuzione:

- ☐ mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo seguite da conservazione a + 4°C;
- ☐ pelatura di patate e carote, con successiva conservazione refrigerata in contenitori chiusi con acqua pulita ed acidulata;
- ☐ cottura di torte casalinghe non a base di creme, seguite da conservazione in luogo asciutto e riparato;
- ☐ cottura di arrosti, brasati e bolliti, seguiti da abbattimento rapido, refrigerazione a 4° C in contenitori coperti.

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. 30

Condimenti

Le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori condite con le seguenti modalità:

- ☐ olio extra vergine di oliva;
- ☐ il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- ☐ il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale;
- ☐ per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano;
- ☐ 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 dal D.M. 509 dell'ottobre 1987;
- ☐ il condimento con olio extravergine di oliva deve essere aggiunto al momento della distribuzione;
- ☐ altri condimenti (aceto, sale iodato, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

L'olio extravergine di oliva ottenuto da olive esclusivamente italiane, l'aceto bianco e/o succo di limone, il sale fine iodato, presenti in refettorio per i condimenti, dovranno essere forniti in bottiglie/contenitori originali con etichetta ben leggibile.

TITOLO VI

MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 31

Composizione del pasto

Il pasto giornaliero per la ristorazione, trasportato e distribuito in monoporzione o multi razione, deve essere così composto:

- **Un primo piatto**
- **Un secondo piatto**
(o in alternativa dei due un piatto unico)
- **Contorno**
- **Pane comune e/o integrale e/o altri pani speciali (es. 5 cereali)**
- **Frutta fresca di stagione (*offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana*) o dessert (budino, gelato, yogurt, ecc.) o succo di frutta al 100%**
- **Bevande: acqua**

Il pasto in distribuzione presso le mense del CIS deve essere quello riportato in allegato al presente capitolato o quello risultante dal menù autorizzato dall'A.T.S. come previsto all'art. 9 del presente capitolato.

Dovrà essere presente ogni giorno almeno il **5%** di pasti in più per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per il CIS.

Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate ad abitudini etico e/o religiose, l'I.A. deve predisporre la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale). L'I.A. verrà avvertita mediante richiesta scritta dal CIS.

In occasione di ricorrenze particolari o Festività (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc.) il CIS si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. menù particolari comprensivi di dolce, senza che ciò costituisca ulteriori oneri per il CIS.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta. E' richiesta documentazione della tipologia di frutta somministrata settimanalmente.

Dovranno inoltre essere forniti pasti di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i servizi per l'intero anno composti dai seguenti prodotti: tonno, omogeneizzati, carne in scatola, formaggio mono dose, crackers, succhi di frutta, acqua minerale, biscotti secchi.

La ditta, nel corso dell'anno, dovrà verificare le scadenze dei prodotti che costituiscono il pasto scorta ed eventualmente sostituirli per tempo.

Presso il refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

Il CIS potrà, inoltre, richiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite.

Il cestino potrebbe essere composto da:

- n. 1 panino morbido con prosciutto cotto di alta qualità
- n. 1 panino morbido con formaggio (Asiago DOP, Montasio DOP, Fontina DOP)
- n. 1 succo di frutta
- n. 1 frutto
- n. 1 dolce da forno confezionato o un pacchetto di biscotti monoporzione
- n. 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro in confezione PET
- n. 1 tovagliolo in carta di materiale biodegradabile.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Dovrà essere garantito un cestino appositamente calibrato anche per gli utenti che usufruiscono di dieta speciale.

Il suddetto elenco potrà essere modificato secondo quanto preventivamente concordato con il Servizio competente.

Art. 32 **Variazione del menù**

Le variazioni del menù devono essere concordate con i referenti di Servizio di CIS di volta in volta e devono tenere conto delle linee guida comunicate dall'ATS competente per territorio.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del CIS e dell'ATS competente per territorio.

In via temporanea e previa comunicazione al referente di servizio, da effettuarsi al rilevamento dell'anomalia e comunque non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti, l'I.A. può effettuare una variazione di menù senza necessaria autorizzazione solo nei seguenti casi:

- ☐ guasto di uno o più impianti;
- ☐ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ☐ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime.

Il CIS si riserva, senza aumento di spesa per il servizio, di eseguire variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, concordando con l'I.A. e con l'ATS l'introduzione di nuove preparazioni culinarie.

Art. 33 **Tabelle dietetiche**

Le Tabelle Dietetiche allegate al presente Capitolato possono subire variazioni e/o integrazioni in funzione a:

- stagionalità;
- grado di accettabilità da parte dell'utenza;
- introduzione di prodotti biologici e/o da coltivazione a lotta integrata;
- sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (ATS, ecc.).

Le tabelle sono distribuite su quattro settimane, ma potrebbero essere formulate anche con un'alternanza di cinque, sei o otto settimane.

I menù sono distinti in menù estivo e menù invernale. Indicativamente il menù invernale inizia il 1° novembre e termina il 31 marzo, mentre il menù estivo inizia il 1° aprile e termina il 31 ottobre. I suddetti periodi potranno subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche e previo accordo tra le parti.

Inoltre nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

Il CIS si riserva di valutare le Tabelle dietetiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Art. 34 Peso degli ingredienti

Le quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche sono quelle previste dalle "Linee Guida nazionali per la ristorazione" e dalle indicazioni elaborate dall'ATS Insubria.

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

Con riferimento a quanto previsto dalle Linee Guida della Regione Lombardia, l'I.A. dovrà predisporre la trasformazione delle tabelle delle grammature a crudo in una tabella di grammature a cotto dei piatti proposti secondo menù; tale tabella dovrà essere prodotta entro 30 gg. dall'inizio del servizio e convalidata dalla Stazione appaltante e sarà utilizzata per la verifica della congruità delle porzioni somministrate. Copia di tali tabelle dovrà essere a disposizione nei servizi per la consultazione

L'I.A. dovrà mettere a disposizione una propria bilancia per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

Art. 35 Diete Speciali

L' I.A. è tenuta a preparare, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, **diete speciali**, in presenza di situazioni patologiche comprovate, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al CIS, che provvederà ad informare l'I.A.

Entro una settimana dalla comunicazione del CIS, l'I.A. provvederà a consegnare al CIS una copia del menù personalizzato; sarà cura del CIS provvedere alla consegna del menù ai servizi interessati.

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

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione compatibili con l'impiego a microonde, con film di chiusura termo sigillato, contenuti in singoli contenitori isotermini o in alternativa in contenitori termici multipli e attivi. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente. Per le diete speciali destinate agli utenti celiaci dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menù, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menù prevede pizza dovrà essere somministrata pizza no glutine, così come per lasagne, pane, gnocchi, dolci da forno, yogurt, ecc.). Se la dieta speciale prevede la sola sostituzione di una delle portate dovrà comunque essere confezionato, termo-sigillato ed etichettato tutto l'intero pasto previsto a menù.

Dovrà inoltre essere fornito un forno a microonde per il riscaldamento delle diete.

Art. 36 Diete in bianco

Quotidianamente l'I.A., senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, deve predisporre, se necessario, diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro 2 ore prima dei pasti (sia esso

giornaliero che giornata alimentare). Le diete in bianco devono essere trasportate, in piatti monoporzione compatibili con l'impiego a microonde, con film di chiusura termo sigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici o contenitori termici multipli e attivi. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore. Sullo stesso deve essere riportata un'etichetta con l'indicazione "bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano un periodo di somministrazione di tre giorni, devono essere costituite da:

- un *primo piatto* di pasta o riso, asciutti o in brodo, conditi con olio extra vergine di oliva crudo e/o passato di pomodoro fresco. Eventualmente poco formaggio grattugiato;
- un *secondo piatto* di carne magra al vapore, ai ferri o lessata, pesce al vapore, prosciutto cotto, formaggio fresco magro;
- un *contorno* di verdura cruda o lessata condita con olio extra vergine di oliva crudo ed eventualmente limone;
- *pane e frutta*.

Eventuali altri prodotti dovranno essere concordati dalle parti.

Su richiesta dell'utenza potranno essere predisposti menù conformi ad esigenze etnico religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

TITOLO VII

VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 37

Contenitori

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. In particolare:

- Non devono essere utilizzati contenitori termici in polistirolo.
- I contenitori devono essere in polipropilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.
- Le Gastro-Norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- Le Gastro-Norm in acciaio inox impiegate per il trasporto di sughi o minestre/brodi devono avere un coperchio ermetico che eviti la fuoriuscita del prodotto. È vietato l'impiego di gastro-norm chiuse con pellicole trasparenti e coperchi.
- Le diete speciali ed in bianco devono essere consegnate, come descritto nei precedenti articoli, in monoporzione ed essere chiaramente contrassegnate per l'identificazione dell'utente a cui sono destinate nel rispetto delle norme sulla privacy.
- Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge, insacchettato e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.
- La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 38

Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto vengono forniti dall'I.A. L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.

I mezzi di trasporto devono essere:

- idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti;
- conformi a quanto descritto nel D.P.R. 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004, rispondenti alle prescrizioni delle vigenti disposizioni e con le previste autorizzazioni;
- sanificati quotidianamente, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

In sede di offerta l'I.A. elabora un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i servizi. La proposta di piano deve indicare anche il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, la

targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili, nonché le operazioni di sanificazione dei mezzi impiegati e la loro frequenza.

L'I.A. si impegna a ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la preparazione dei pasti e il consumo da parte degli utenti del servizio mensa.

Art. 39

Orari di trasporto e consegna dei pasti

La consegna dei pasti presso il refettorio deve essere effettuata in un arco di tempo pari a 30 minuti massimo dalla centrale di cottura.

Deve essere prevista una sola consegna per entrambe i servizi di somministrazione.

Indicativamente gli orari di inizio di consumo del pranzo sono i seguenti:

□ CDD : ore 12.00

□ RSD : ore 12.00 e 19.00

I predetti orari possono essere oggetto di revisione per esigenze particolari o situazioni emergenziali. Prima dell'attivazione del servizio oggetto del presente capitolato e prima dell'inizio di ogni anno, il CIS comunicherà o confermerà all'I.A. gli orari di consumo del pasto anche in relazione all'eventuale somministrazione in turni. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

In accordo tra le parti e in relazione alle esigenze specifiche il sopracitato orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni.

Art. 40

Modalità di somministrazione

La somministrazione del cibo negli spazi di refezione deve essere effettuata nel rispetto dei tempi che consentano di consumare il più possibile con tranquillità il pasto servito.

Lo scodellamento deve essere effettuato a cura del personale dell'I.A. ed iniziare dopo che gli ospiti hanno preso posto a sedere.

L'organico addetto alla distribuzione dei pasti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta, come numero, mansioni, livello e monte ore nel rispetto del capitolato.

In caso di evidente necessità il CIS potrà richiedere eventuali ulteriori modifiche di espletazione del servizio.

Art. 41

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nel locale ad uso cucina in mono porzioni o in stoviglie fornite dalla I.A.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in generi;
 - 2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - 3- Esibire il cartellino di riconoscimento;
 - 4- All'arrivo dei contenitori termici:
 - controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - provvedere, mediante termometro per alimenti, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione;
 - 5- La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - 6- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 - 7- 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;
 - 8- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - 9- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- Gli addetti dell'I.A. devono inoltre:

- 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;
- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli ospiti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- Distribuire la frutta, già lavata e asciugata e lavorata, dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il referente del servizio;
- al termine della consumazione sanificare le superfici della cucina.

Art. 42

Informazione ai commensali

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno ed eventuali menù speciali, indicante l'elenco degli ingredienti.

TITOLO VIII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 43

Pulizia di impianti e attrezzature

Al termine del servizio, l'I.A. dovrà provvedere giornalmente alla perfetta pulizia e disinfezione dei locali del Centro di Produzione Pasti e dei refettori, delle relative attrezzature, arredi e suppellettili. L'I.A. deve predisporre un piano di disinfezione e sanificazione di cui dovrà fornire copia all'A.C. L'I.A., presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio, dovrà compilare un registro comprovante il rispetto di tale piano.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel refettorio provvedere, dopo il pasto, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione.

Il personale incaricato dovrà indossare indumenti diversi rispetto a quelli indossati durante il servizio di distribuzione.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Art. 44

Prodotti di deterzione e modalità di utilizzo

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Dovranno essere rispettati altresì i Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021).

L'I.A. deve dichiarare al CIS, prima dell'inizio del servizio, nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare e presentare le relative schede tecniche di sicurezza. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Inoltre, presso il refettorio le schede di sicurezza devono essere a disposizione degli addetti per ogni evenienza del caso.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente dell'I.A.

Art. 45

Interventi di derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. deve tenere a disposizione del CIS le modalità di derattizzazione e disinfestazione effettuate presso il centro cottura da cui partono i pasti per gli utenti. Lo stesso deve essere consegnato in copia prima dell'inizio del servizio.

Art. 46

Rifiuti

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire osservando le modalità di legge e le regole dettate dal CIS in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'I.A.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero, nella sede del refettorio, otturazione degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'I.A.

TITOLO IX

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 47

Diritto di controllo del CIS

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

E' facoltà del CIS disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti ed il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Art. 48

Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo possono essere:

- ☐ Incaricati dell'Ufficio Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ATS.
- ☐ Direttore esecutivo dei lavori del CIS che ha facoltà di procedere a sopralluoghi per verificare l'andamento del servizio.
- ☐ Eventuali figure tecniche specializzate incaricate dal CIS

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

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

Art. 49

Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per la realizzazione dei controlli di conformità, la Stazione Appaltante potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso, i controlli saranno eseguiti da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Durante le visite saranno prelevati campioni alimentari ed effettuati tamponi superficiali per analisi di laboratorio al fine di valutare la bontà microbiologica del cibo servito e l'igiene delle superfici. I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione Appaltante dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso la cucina e nel terminale di distribuzione, apposito camice bianco e copricapo. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione Appaltante.

Art. 50

Blocco dei prodotti alimentari

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

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

Il CIS provvederà entro 2 (due) giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate all'I.A.

Art. 51

Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'I.A. deve prelevare, nel Centro Cottura e nel refettorio, 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 in frigorifero a 0°/4° C. per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata anche l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- *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;
- *risotti, minestre, pizze*: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- *secondi piatti*: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- *contorni*: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- *pane*: campioni sul prodotto tal quale;
- *macedonia*: prodotto completamente elaborato;
- *acqua, frutta e dessert preconfezionati (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. 52

Applicazione delle penalità

Eventuali non conformità al servizio rilevate durante i controlli, verranno contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, ai fini della loro tempestiva risoluzione, e confermati per iscritto, tramite posta elettronica certificata, entro i cinque giorni successivi.

Se entro 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il CIS applicherà le penali previste all'art. 57 del presente Capitolato.

Art. 53
Controllo della qualità

Ogni qual volta lo ritenga necessario, il CIS può richiedere all'I.A. di visionare le registrazioni interne riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto fornito.
Inoltre, l'I.A. deve inviare trimestralmente al CIS gli esiti delle indagini analitiche eseguite presso i propri laboratori, ai fini della verifica secondo il REG CE 852/04 e D.lgs 193/07 e successive modifiche, sui prodotti alimentari forniti (prodotti finiti).

TITOLO X
CONTENUTI AGGIUNTIVI DI SERVIZIO

Art. 54
Recupero delle eccedenze

E' richiesta alla Ditta affidataria la disponibilità a sottoporre al CIS un progetto per il recupero delle eccedenze, in conformità alla Legge n. 166/16 per le *"Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi"*.

TITOLO XI
PENALI

Art. 55
Penalità previste per il servizio di preparazione, veicolazione e somministrazione pasti

Il CIS, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, ove verifichi delle inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, potrà applicare penali diverse sulla base della gravità delle inadempienze rilevate e con le modalità stabilite nel presente capitolato.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento o comunque sul primo corrispettivo utile. In caso di incapienza, sarà incamerata per la quota non soddisfatta la cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata dalla ditta aggiudicataria. Il CIS può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Ditta, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse, dell'entità economica dell'inadempienza, del rischio per la sicurezza della salute degli utenti, della ripetizione della inadempienza.

Le penalità che il CIS si riserva di applicare sono le seguenti:

1° LIVELLO (INADEMPIENZA LIEVE): EURO 150,00

- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature per ciascuna categoria di utenti (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) con una tolleranza del 5 %;
- Per ogni caso di mancata, insufficiente ed inadeguata dotazione del vestiario per il personale.
- Per ogni caso di mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti;
- Nel caso di mancata predisposizione, applicazione ed adeguata documentazione del piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni utilizzo di contenitori termici e/o gastro-norm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti o eccessivamente usurati), ponderate per ogni contenitore termico e/o gastro-norm deficitari utilizzati e per ogni giorno di utilizzo;

2° LIVELLO (INADEMPIENZA MEDIA): EURO 250,00

- Per ogni caso di non conformità relativa alle strutture, alle attrezzature e alla composizione dei pasti;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto di produzione, del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto addette/servizi;

- Per ogni giorno interessato al deficit, nel caso di mancato rispetto dello standard gestionale di servizio, ovvero mancata sostituzione del personale nei termini migliorativi offerti in sede di gara;
- Per ogni portata non commestibile per bruciatura o per altre cause servita all'utenza.
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al mancato reintegro delle stoviglie;
- Per ogni variazione del menu giornaliero non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione appaltante;
- Per ogni verifica chimico-fisica o ispettiva non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di mantenimento secondo quanto disposto dal DPR 327/80 e che comunque siano inferiori a 60 °C per le preparazioni a legume caldo o superiori a 10 °C per le preparazioni a legume freddo;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti a quanto dichiarato nella relazione tecnica in sede di offerta;
- Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Ogniquale volta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato.
- per mancata fornitura di alimenti BIO, IGP, DOP e tutti gli alimenti proposti come miglioria in sede di offerta, senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante, conseguente a omessa comunicazione preventiva alla medesima.

3° LIVELLO (INADEMPIENZA GRAVE): EURO 500,00

- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato o senza abbattitore di temperatura;
- Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio e delle preparazioni gastronomiche, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, di preparazione e distribuzione;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria e al piano di sanificazione descritto in sede di offerta;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Per ogni fornitura di menù parziale o totale non corrispondente al menù previsto e non autorizzato;
- Per ogni fornitura di cibi non commestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente ovvero per eccesso di sale (verificato su almeno il 20% delle portate della stessa preparazione).
- Per ogni caso di mancato rispetto delle "Buone Norme di Produzione" (GMP);
- per mancata predisposizione e applicazione del Reg. CE 852/2004 e del sistema di rintracciabilità degli alimenti ai sensi del Reg.CE 178/02, REG 1169/11;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei materiali utili al servizio, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche e alla normativa vigente, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.

4° LIVELLO (INADEMPIENZA MOLTO GRAVE): EURO 1.500,00

- per ogni caso di non rispetto delle tempistiche di attuazione delle miglioni offerte in sede di gara;
- Per ogni utilizzo non autorizzato preventivamente di centro cottura diverso da quello proposto in offerta, per ogni giorno di utilizzo;
- Nel caso di ogni mancata miglione dichiarata in offerta tecnica e non applicata entro 6 mesi dall'inizio dell'appalto o mai applicata nel corso degli anni.
- Nel caso in cui la Ditta Aggiudicataria eroghi pasti ad altri utenti senza preventiva autorizzazione della Stazione appaltante. La penale si applica, anche retroattivamente, per ciascun giorno di servizio effettuato senza autorizzazione;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti

crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche" Allegato n.1, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto, per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 150,00= (centocinquanta/00) ad un massimo di € 1.500,00= (millecinquecento/00).

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dal CIS in conseguenza dell'adempimento.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

TITOLO XII PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 56

Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal CIS all'I.A. tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa.

Art. 57

Corrispettivo per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

Il corrispettivo per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti e per tutto quanto previsto nel presente capitolato è costituito dall'importo derivante dalla liquidazione delle fatture relative ai pasti consumati dagli utenti e dal personale CIS e dagli eventuali esterni di cui il CIS si assume l'onere del pagamento. A tal fine l'I.A. emetterà fattura elettronica mensile relativa ai pasti consumati, fattura che il CIS pagherà nei termini di legge previo accertamento di regolarità da parte del Responsabile del Servizio ed effettuato i controlli disposti dalla vigente normativa, con le modalità indicate nel progetto di cui al precedente art. 7.

L'I.A. è tenuta a comunicare mensilmente il numero dei pasti erogati, distinguendo quelli erogati agli utenti/operatori del CDD e quelli erogati a utenti/operatori della RSD.

Le fatture dovranno essere emesse in forma elettronica secondo la normativa vigente. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 (trenta) giorni, fine mese, dalla data di ricevimento della fattura, previo esito positivo del controllo sul DURC. Un occasionale ritardo nel pagamento non potrà essere invocato come motivo valido per l'interruzione del servizio e/o per la risoluzione del contratto da parte dell'I.A.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'I.A., il pagamento sarà oggetto di contestazione da parte del CIS.

Su eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo di controlli (conformità del servizio, controllo sul DURC, etc.) l'appaltatore non potrà opporre eccezione al CIS, né rivendicare il risarcimento del danno o altra pretesa.

Art. 58

Rimborso pasti

Il CIS si riserva di obbligare l'I.A. a rimborsare il costo del pasto al verificarsi di uno dei seguenti inconvenienti:

- a) distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali;
- b) reintegro delle pietanze mancanti oltre il tempo di venti minuti dall'orario di consegna previsto dal capitolato;
- c) variazione del menù senza previa autorizzazione del CIS.

Art. 59

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A. è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, è tenuta a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'I.A. è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistente/i, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- a) riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione della Ditta, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- b) dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- c) nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

TITOLO XIII CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 60

Recesso

Il CIS si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 in qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora il CIS si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'I.A. un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'I.A. al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dal CIS;
- valore dei materiali utili esistenti in magazzino;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

Art. 61

Risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, il CIS può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 57, nei seguenti casi:

- Abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- Più di cinque contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge (anche in materia di sicurezza e prevenzione) o alle norme del presente capitolato;
- In caso di fallimento, frode o apertura di una procedura processuale a carico dell'I.A.;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal capitolato e dalla normativa vigente;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155;
- Gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte del CIS;
- Subappalto anche parziale o totale del servizio non autorizzato;
- Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal committente;

- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto, al fine di non interrompere il servizio, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento o il completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

In tutti i casi previsti l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal CIS, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

TITOLO XIV CONTROVERSIE

Art. 62 Controversie

Per eventuali controversie il Tribunale competente è quello di Como.

TITOLO XV NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 63 Disposizioni in materia di sicurezza-DUVRI.

E' fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. deve provvedere, in coordinamento con l'A.C., alla compilazione e sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione del Rischio (DUVRI) di cui al D.Lgs. 81/2008 (riferimento allegato DUVRI al presente capitolato).

Art. 64 Referenti alla sicurezza.

L'I.A. deve comunicare al CIS il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

L'I.A. deve, inoltre, indicare il personale che svolge la funzione di preposto.

Art. 65 Sopralluogo per la comunicazione dei rischi.

L'I.A., prima dell'inizio del servizio, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- di aver preso visione del DUVRI preventivo allegato al presente capitolato speciale;
- di comunicare all'A.C., ai fini della redazione del DUVRI definitivo, tutte le specifiche informazioni relative ai rischi di interferenze.

Art. 66 Divieti.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 67

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa disposta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del CIS.

TITOLO XVI

NORME FINALI

Art. 68

Tutela della privacy

Ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 i dati personali delle imprese partecipanti raccolti dal CIS per l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima e per i successivi

adempimenti contrattuali, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato speciale d'appalto.

Art. 69

Richiamo alla legge ed altre norme.

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 che regionale, 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.

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

Si richiede altresì l'osservanza scrupolosa di quanto previsto nel D.Lgs. 81/2008. Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, la Ditta dovrà promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del CIS, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE per il latte ed i prodotti lattiero-caseari distribuiti agli allievi delle scuole (contributi A.I.M.A.).

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

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica: G.U. n. 134 del 11-6-2010
- Tabelle dietetiche per le mense scolastiche – Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione – ATS competente.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1 - Disposizioni inerenti le categorie merceologiche;

Allegato n. 2 - Tabelle Dietetiche e menù;

Allegato n. 3 - Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (D.U.V.R.I.).

Allegato n. 4 - Informativa privacy base fornitori rev.01

Allegato n. 5 - Modello nomina responsabile esterno