

Prot.n. 3502 DEL 31/01/2024

COMUNE DI BORDIGHERA

Provincia di Imperia

SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA
nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di 1° grado,
e nel Centro estivo comunale per minori

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

con ALLEGATI:

Indice:

SEZIONE 1- CARATTERISTICHE GENERALI

Articolo 1 Oggetto

Articolo 2 Utilizzo applicativi informatici

Articolo 3 Durata

Articolo 4 Numero presunto dei pasti, dislocazione delle sale mensa

Articolo 5 Modalità del servizio e delle forniture

Articolo 6 Interruzioni od anomalie del servizio

Articolo 7 Menù

Articolo 8 Variazione al menù

SEZIONE 2- LOCALI ED ATTREZZATURE

Articolo 9 Locali ed attrezzature del Comune

Articolo 10 Dotazione della ditta concessionaria

SEZIONE 3- PERSONALE

Articolo 11 Personale e Responsabile della gestione

Articolo 12 Vestiario

Articolo 13 Autocontrollo aziendale

Articolo 14 Controlli della salute degli addetti

Articolo 15 Rispetto delle normative

Articolo 16 Applicazione contrattuale

SEZIONE 4 – NORME IGIENICO-SANITARIE

Articolo 17 Distribuzione e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità

Articolo 18 Conservazione campioni e periodiche analisi di campionatura - osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti

Articolo 19 Rispetto delle temperature

Articolo 20 Pulizia ambienti e locali cottura

Articolo 21 Pulizia impianti

Articolo 22 Pulizia stoviglie ed attrezzature

Articolo 23 Organizzazione per lo smaltimento dei rifiuti

SEZIONE 5 – PRESCRIZIONI MERCEOLOGICHE

Articolo 24 Alimenti

Articolo 25 Caratteristiche delle derrate alimentari

Articolo 26 Preparazione e cottura

Articolo 27 Requisiti delle derrate alimentari

Articolo 28 Controlli del Comune

Articolo 29 Rifiuto della fornitura

SEZIONE 6 – NORME CONTRATTUALI FINALI

Articolo 30 Prezzo del pasto

Articolo 31 Revisione periodica del prezzo

Articolo 32 Pagamenti

Articolo 33 Assicurazione

Articolo 34 Inadempienze e sanzioni

Articolo 35 Risoluzione del contratto

Articolo 36 Cauzione

SEZIONE 7 – CESSIONE- SUBAPPALTO

Articolo 37 Cessione – sub appalto

Articolo 38 Richiamo alla normativa

Allegati:

- allegato A - menù invernale
- allegato B - menù estivo
- allegato C - tabella dietetica delle grammature
- allegato D - menù merende invernale
- allegato E - menù merende estivo
- allegato F - menù centro estivo

SEZIONE 1- CARATTERISTICHE GENERALI

Il servizio di refezione scolastica dovrà rispettare i contenuti dei criteri ambientali minimi C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari come individuato dal D.M. 65 del 10/03/2020 e delle “linee di indirizzo per l’alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della regione Liguria” (D.G.R. n. 695/2022).

Articolo 1 (Oggetto)

Principali adempimenti e servizi, da svolgersi a cura dell’aggiudicatario:

- gestione del **servizio di mensa** per gli alunni delle scuole dell’infanzia e primarie statali, e nel *centro estivo comunale* ricreativo per minori nei mesi di luglio ed agosto, tutti con sede nel Comune di Bordighera, comprendente anche: acquisto e deposito delle derrate, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti, preparazione e distribuzione delle merende (alle ore 10,30 per le scuole primarie e secondarie di 1° grado con tempo prolungato e nelle prime ore pomeridiane per le scuole dell’infanzia);
- gestione del **servizio di assistenza ai bambini della scuola dell’infanzia durante la consumazione dei pasti**, consistente nella predisposizione dei piatti, con il taglio adeguato del cibo da consumarsi, e nell’aiuto al bambino, durante la consumazione, in caso di necessità;
- **pulizia dei locali** interessati al servizio di refezione;
- **fornitura aggiuntiva delle stoviglie**, ivi compresi i piatti, i bicchieri e le posate non a perdere, eventualmente occorrenti – causa usura o aumentate utenze – per integrazione alla dotazione

comunale esistente (da ritenersi sufficiente alle attuali esigenze del servizio); tali **stoviglie** fornite dalla ditta rimarranno, al termine dell'appalto, di **proprietà del comune**. **I piatti, le posate, i bicchieri e le caraffe dovranno essere del materiale indicato dai C.A.M. di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020;**

- **manutenzione ordinaria e straordinaria** di tutte le **apparecchiature ed elettrodomestici di proprietà comunale** in dotazione alle cucine delle scuole (frigoriferi, forni, congelatori, ecc.);

- **sostituzione** di tutte le attrezzature che nel corso del contratto si usurano;

- **gestione informatica dei rapporti con i genitori, il Comune e le scuole**, nonché **gestione integrale** (amministrativa e contabile) **dei buoni pasto elettronici** (intendendosi per "buono pasto" il titolo legittimante la fruizione di un pasto, così come definito dall'art. 4, comma 2 del presente CSA, e con il valore determinato dal Comune con la deliberazione periodica, ex art. 30, comma 3 del medesimo documento); per tutto quanto riguarda l'utilizzo degli applicativi informatici, l'appaltatore dovrà fare riferimento al successivo art. 2);

- **riscossione diretta** delle tariffe della ristorazione scolastica, secondo le modalità indicate nel presente documento.

Restano, in particolare, a **carico del Comune** le seguenti incombenze e procedure:

- a) concessione alla ditta aggiudicataria del comodato d'uso gratuito dei locali ove viene svolto il servizio – in condizioni di idoneità rispetto all'uso convenuto - nonché delle attrezzature, apparecchiature e strumenti necessari al corretto espletamento del servizio medesimo;
- b) manutenzione straordinaria sui locali concessi;
- c) comunicazione dell'elenco degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito;
- d) gestione dei controlli sul servizio svolto, con eventuale irrogazione di sanzioni nei suoi confronti;
- e) pagamento della quota a suo carico entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa verifica della regolarità di quest'ultima e delle relative prestazioni eseguite;
- f) pagamento della spesa per i consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica presso le singole scuole.

Articolo 2

(utilizzo applicativi informatici)

Per la gestione contabile del servizio mensa del Comune di Bordighera ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301. L'Amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema, i cui costi di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo sono posti a carico della ditta aggiudicataria del servizio di refezione.

Il concessionario dovrà mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune ed i genitori possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi (per esempio: presenze, pagamenti effettuati, dati per dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.).

Si dovrà inoltre mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso, al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. A tale scopo si richiede di mantenere:

- i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare i dati per compilare il modello 730.

Sarà cura dell'appaltatore acquisire direttamente dalla ditta proprietaria del software le credenziali di accesso e tutte le altre informazioni e modalità operative per poter utilizzare il programma.

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/genitori-tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali e online al servizio con portale multilingua.
- Prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente, e prenotare il pasto in bianco. Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale Internet multilingua. I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente,
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali mediante canali di pagamento online e sportelli di ricarica dislocati sul territorio. Il sistema School.Net dovrà essere implementabile per l'integrazione di ulteriori pagamenti elettronici
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone. Sarà onere della ditta aggiudicataria prevedere l'integrazione sul portale school net dell'accesso tramite credenziali SPID e CIE il sistema pubblico di identità digitale. L'interfacciamento richiesto con SPID / CIE e i canoni di manutenzione relativi saranno dunque a totale carico della ditta aggiudicataria.
- Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale l'accesso ed il controllo sul sistema da effettuare tramite apposite login/credenziali d'accesso.

Compete all'Aggiudicatario:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti, in base alle indicazioni dell'Amministrazione Comunale
- la gestione dei pagamenti
- l'incasso delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori verificando la correttezza giornaliera dei dati.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione

- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Si specifica che la ditta aggiudicataria, prima della fornitura, dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l., per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di servizio.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia

Il sistema informatico, attualmente in uso, garantisce quanto segue:

A) Il sistema informatizzato è presente nel "Catalogo dei servizi Cloud qualificati per la PA".

B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) La società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata ISO27001 e ISO22301.

D) L'Appaltatore è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Articolo 3 (Durata)

Il servizio in oggetto avrà la seguente durata:

- per le **mense scolastiche**: n. 5 anni, corrispondenti a **n. 5 anni scolastici: dal 01/07/2024 al 30/06/2029** (secondo il calendario scolastico), dal lunedì al venerdì, nei mesi e nei giorni di effettiva apertura delle scuole;
- per il **Centro estivo comunale**: mesi di **luglio ed agosto negli anni 2024, 2025, 2026, 2027, 2028 e 2029**, escluso festivi e gite.

Almeno 2 (due) mesi prima della scadenza contrattuale, il Comune di Bordighera potrà – in caso di prolungati adempimenti di gara per nuovo affidamento – richiedere alla ditta aggiudicataria di **proseguire** il servizio – alle medesime condizioni – senza che la stessa possa opporre alcun rifiuto od eccezione.

Articolo 4 (Numero presunto dei pasti, dislocazione delle sale mensa)

E' prevista la preparazione e fornitura di **circa 82.000** pasti complessivi annui, per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di 1° grado e per gli utenti del Centro estivo comunale, ed inoltre per insegnanti, educatori, e personale amministrativo che - per ragioni di servizio - dovranno permanere nei plessi scolastici sotto specificati. Tale elenco dei plessi scolastici potrebbe subire variazioni senza ulteriori oneri a carico del Comune:

- 1) scuole dell'infanzia e primaria "G. RODARI" - Via Pasteur, n. 75 (piani di Borghetto);
- 2) scuola primaria "MARIA PRIMINA" di Borghetto - Via Pasteur n. 315 (zona Due strade);
- 3) nuova scuola dell'infanzia (da ultimare) sita in Via Napoli;

4) scuola primaria e dell'infanzia "E. DE AMICIS" – Via Pelloux;

5) scuola secondaria di 1° grado "G. RUFFINI" – Via Napoli.

Il servizio di refezione scolastica riferito al CENTRO ESTIVO COMUNALE verrà svolto presso uno dei plessi sopra elencati, all'uopo individuato.

Per pasto si intende:

- nel periodo di frequenza scolastica (settembre – giugno): la **somministrazione di una porzione di alimenti** (uno o più piatti) destinata alla consumazione da parte di un utente, all'ora di pranzo, oltre alla **somministrazione di una merenda/spuntino** destinata alla consumazione da parte di un alunno alle ore 10,30 presso le scuole primarie, ed alle ore 15,30 circa presso le scuole dell'infanzia;
- per il Centro estivo (luglio – agosto): la somministrazione di una porzione di alimenti (uno o più piatti) destinati alla consumazione da parte di un bambino all'ora di pranzo.

Si precisa che il numero dei pasti innanzi indicato è stato calcolato facendo riferimento al numero di pasti erogati negli ultimi 4 anni scolastici; pertanto tale numero complessivo è da intendersi a titolo meramente indicativo. L'esatta quantificazione potrà avvenire solo in base alle effettive presenze di alunni, utenti e personale, comunicate dalle scuole e dal Centro estivo.

In ragione di quanto sopra, un'eventuale variazione nel numero complessivo dei pasti erogati non costituirà presupposto legittimante per la ditta aggiudicataria ad opporre riserve ovvero vantare diritti, salvo il diritto al pagamento del corrispettivo per l'esatto numero di pasti erogati.

Articolo 5

(Modalità del servizio e delle forniture)

I primi piatti, non sottoposti a lunghe cotture, dovranno essere **preparati e confezionati** nelle cucine delle scuole di ciascun plesso scolastico (scuole "De Amicis" e "G. Ruffini" di Via Pelloux e via Napoli, nuova scuola dell'infanzia, in via di ultimazione, sita in Via Napoli, scuole "G. Rodari" e "M. Primina" di Via Pasteur), con personale e derrate a carico della ditta appaltatrice, la quale dovrà provvedere al trasporto ed alla consegna dei secondi, degli eventuali piatti successivi, e dei cibi di lunga cottura dalla cucina principale di Via Pelloux (ove si preparano detti secondi e si eseguono lunghe cotture) alle due scuole di Via Pasteur (G. Rodari e M. Primina) e alla nuova scuola dell'infanzia di Via Napoli – allorquando ultimata e operativa - utilizzando contenitori termici e propri automezzi. Resta inteso che la scuola "G. Ruffini", essendo collocata nello stesso stabile ove si trova la cucina principale della scuola De Amicis, oltre a condividere i medesimi locali di mensa, non necessita di somministrazione tramite trasporto con automezzi. In ogni plesso scolastico il personale della ditta provvederà all'approntamento dei locali mensa, alla somministrazione dei pasti, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi.

Per quanto concerne la **gestione dei buoni pasto**, prevista all'articolo 1 del presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà occuparsi:

- della vendita dei suddetti buoni pasto elettronici agli utenti della mensa, con incasso della quota di corrispettivo a carico dei medesimi, così come determinata da apposito provvedimento del Comune. La ditta, per tali vendite, ha facoltà di avvalersi di esercizi autorizzati presenti nel territorio comunale (es. tabaccherie, cartolerie, ecc.) secondo accordi che assumerà con gli stessi;
- della contabilizzazione informatizzata giornaliera dei buoni pasto da effettuarsi con le seguenti modalità:
 - il numero delle presenze effettive di utenti nelle scuole verrà precisato ogni giorno da un dipendente della ditta aggiudicataria, rilevando con modalità elettroniche i dati sulle presenze e le assenze, che saranno comunicati al Comune ove questo ne faccia richiesta;
 - saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati agli alunni ed ai docenti aventi diritto;
 - il rendiconto mensile (redatto dall'appaltatore e suddiviso per scuola, alunni e docenti) verrà

inviato in modalità informatica all'ufficio comunale di assistenza scolastica, per il controllo e la successiva liquidazione della quota a carico del bilancio comunale relativa ai pasti erogati.

Articolo 6 (Interruzioni od anomalie del servizio)

In caso di eventi che ostacolino o impediscano il normale espletamento del servizio, l'amministrazione comunale dovrà essere avvisata dall'aggiudicatario, con un anticipo di almeno 4 giorni.

Ove tale termine di preavviso non possa essere rispettato per cause sopravvenute ed imprevedibili, la causa dovrà essere immediatamente comunicata al Comune, sin dalla sua prima insorgenza o conoscenza.

Articolo 7 (Menù)

I menù giornalieri dovranno essere conformi a quelli indicati nei seguenti allegati al presente capitolato speciale d'appalto:

- **allegato A - menù invernale;**
- **allegato B - menù estivo;**
- **allegato C- tabella dietetica delle grammature;**
- **allegato D - menù merende invernale;**
- **allegato E - menù merende estivo;**
- **allegato F - menù centro estivo.**

La ditta dovrà somministrare almeno **due menù speciali al mese**, comprensivi dei **menù speciali** in occasione di **festività o ricorrenze**.

Gli alimenti dovranno possedere le caratteristiche di cui all'articolo 24 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il menù-tipo è unico per tutti gli utenti del servizio di refezione (salvi i casi di cui al comma 3 del successivo articolo 8, relativi alle esigenze di salute o religiose) e comunque non potrà essere modificato da parte della ditta, fermo quanto previsto dal successivo articolo 8.

Articolo 8 (Variazione al menù)

Sono ammesse, per il tempo strettamente necessario, **variazioni urgenti al menù ufficiale**, salva ogni eventuale responsabilità per negligenza, imperizia o imprudenza della parte aggiudicataria, come tale sanzionabile ai sensi del presente CSA, nei seguenti casi:

- 1) sopravvenuto guasto di uno o più impianti o apparecchi per la realizzazione del piatto previsto o per la conservazione degli alimenti;
- 2) interruzione temporanea della produzione ovvero chiusura della cucina per ordine del comune o per cause di forza maggiore;
- 3) avaria di prodotti deperibili;
- 4) ordine dell'ASL competente.

Sono consentiti accordi fra le parti, per variazioni al menù, alla tipologia e alle quantità dei componenti e ingredienti alimentari, alla tabella dietetica e alle grammature dei nutrienti, solo nei seguenti casi, e fermo il dovere del Comune di acquisire in via preventiva il parere della commissione mensa e dell'ASL n. 1 in ogni situazione di necessità modificativa:

- 1) diffuso e ripetuto non gradimento di determinati piatti, accertato anche dall'amministrazione

comunale, come previsto dall'articolo 1, ultimo comma. In tal caso vige l'obbligo da parte del Comune, sentita la commissione mensa, per il periodo necessario, di somministrare alimenti alternativi di sperimentato gradimento dell'utenza, con prezzo non superiore agli alimenti sostituiti;

- 2) sopravvenute nuove direttive, indicazioni e raccomandazioni di autorità e organismi pubblici competenti in materia di salute alimentare e prevenzione da malattie connesse all'alimentazione;
- 3) decisione dell'Ente di sperimentare, per verifica di gradimento, l'introduzione di nuovi piatti e alimenti non previsti nel presente capitolato, conformi alle più recenti indicazioni e raccomandazioni delle autorità competenti in materia di salute alimentare e prevenzione dalle malattie legate all'alimentazione.

E' inoltre prevista la possibilità, per singoli alunni, di variare il menù per motivi di salute o religiosi, comprovati da idoneo certificato medico o dichiarazione da parte del genitore o tutore, che implichino la necessità per l'alunno di seguire una dieta speciale.

Per ogni cambiamento di menù, salvi casi eccezionali caratterizzati da urgenza, dovrà essere rispettata la tabella dietetica, in conformità alle direttive dell'amministrazione comunale. Non è possibile sostituire o modificare solo una parte del menù ma è necessario sostituire l'intero menù del giorno con altro menù concordato.

Resta fermo l'obbligo della ditta di adeguarsi, senza riserve od opposizioni, ad eventuali sopravvenute variazioni agli ingredienti ed alle tabelle dietetiche per disposizioni dell'ASL competente.

SEZIONE 2- LOCALI ED ATTREZZATURE

Articolo 9

(Locali ed attrezzature del Comune)

La ditta appaltatrice - subito dopo la regolarizzazione contrattuale in forma di atto pubblico ovvero dopo la consegna del servizio, in caso d'urgenza, sotto riserva di contratto - prenderà in consegna i locali e le attrezzature (ivi comprese le stoviglie, le posate, i bicchieri non a perdere, nonché tutto il pentolame minimo ritenuto necessario e sufficiente per lo svolgimento del servizio) collocate nei diversi plessi scolastici, di proprietà del Comune di Bordighera. Di tali locali ed attrezzature la ditta sottoscriverà l'inventario prima dell'inizio dell'anno scolastico, impegnandosi parimenti alla loro restituzione, al termine dell'appalto, nello stato e nelle quantità in cui erano al momento della consegna.

La ditta si assume comunque la responsabilità dei danni - arrecati ai locali ed alle attrezzature comunali in uso - dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile a normale usura.

La ditta userà tutti i locali, ivi compresi i locali destinati a magazzino delle derrate alimentari, e le attrezzature concesse in comodato d'uso per espletare il servizio di refezione scolastica in conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Articolo 10

(Dotazione della ditta appaltatrice)

La ditta appaltatrice si impegna a mettere a disposizione del Comune tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, così come indicato all'articolo 1 del presente CSA, ed in particolare:

- 1) i contenitori termici igienicamente idonei al trasporto dei pasti, a norma di legge;
- 2) gli automezzi igienicamente idonei al trasporto dei generi alimentari.

Tutte le attrezzature e apparecchiature in dotazione alla ditta, necessarie per la lavorazione dei prodotti (a titolo esemplificativo: frullatori, affettatrici, pelapatate, impastatrici, tritatutto, bilance, etc.) devono essere a norma di legge. Salvo quanto stabilito dall'ultimo comma del presente articolo, alla scadenza dell'appalto tali attrezzature saranno ritirate dalla ditta senza possibilità di rivendicazione o

ritenzione da parte del Comune.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature fornite dalla ditta appaltatrice, essa dovrà provvedere a proprie cure e spese, entro il termine fissato dall'ufficio comunale assistenza scolastica, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché all'eventuale sostituzione di quelle che si rendano inadeguate.

Le stoviglie integrative di cui all'art. 1, comma 1, quarto punto, le eventuali forniture alimentari e le attrezzature aggiuntive (migliorie oggetto di offerta), tutte a norma di legge, fornite dalla ditta, rimarranno – al termine dell'appalto – tutte di proprietà del Comune.

SEZIONE 3- PERSONALE

Articolo 11

(Personale e Responsabile della gestione. Clausola sociale)

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile (indicato dalla ditta appaltatrice) che sarà il diretto interlocutore dell'amministrazione comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio.

Il personale addetto alla preparazione, cottura, trasporto e distribuzione dei pasti nei plessi scolastici dovrà avere adeguata preparazione professionale, a cura della ditta, da documentarsi a mezzo curriculum da far pervenire al Comune.

Nei confronti del personale impiegato dall'appaltatore uscente dovranno operare le clausole di salvaguardia (c.d. clausole sociali) di cui all'art. 57, comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023.

Articolo 12

(Vestituario)

La ditta fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

Articolo 13

(Autocontrollo aziendale)

Ai sensi della normativa comunitaria, la ditta dovrà essere in regola con le procedure HACCP previste per l'autocontrollo sanitario aziendale.

Articolo 14

(Controlli della salute degli addetti)

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale della ditta addetto alle cucine a controlli sanitari occasionali, informando l'autorità sanitaria competente per territorio.

Articolo 15

(Rispetto delle normative)

La ditta dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenza. Dovrà inoltre rispettare le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme in materia previste dal decreto n. 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi C.A.M. per il servizio di ristorazione collettiva e forniture di derrate alimentari" oltre al decreto interministeriale n. 14771 del

18/12/2017.

In particolare la ditta è tenuta alla puntuale osservanza di tutti gli obblighi ed adempimenti previsti dalle vigenti norme sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro.

Articolo 16 (Applicazione contrattuale)

Ai sensi dell'articolo 11, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023, la ditta dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori e servizi costituenti oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori o i servizi, indipendentemente dal fatto che la stessa ditta sia ditta individuale, società di capitali o di persone, ovvero società cooperativa; nella fattispecie, al personale verrà applicato il C.C.N.L. per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo.

SEZIONE 4 – NORME IGIENICO-SANITARIE

Articolo 17 (Distribuzione e criteri di sostituzione in caso di irreperibilità)

I pasti verranno serviti dal personale dipendente della ditta, nei locali delle mense, in stovigliato non a perdere (salvo casi eccezionali).

Quanto alla preparazione e somministrazione di alimenti da cucinare o riscaldare, fermo restando il dovere generale di cucinare o scaldare **il primo piatto** presso la specifica struttura scolastica ove si trovano i relativi utenti, **i successivi piatti** (salvo diversa riorganizzazione dell'aggiudicatario da approvarsi dall'ufficio assistenza scolastica) dovranno essere cucinati o scaldati nella cucina della scuola "De Amicis" e trasportati alle cucine della nuova scuola dell'infanzia di via Napoli, della scuola "Rodari" e della scuola "M. Primina" in appositi contenitori termici (a norma di legge) e dovranno essere serviti nei rispettivi refettori non prima di 15 minuti dall'inizio dell'orario stabilito per il pranzo.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve, a favore degli alunni della scuola dell'infanzia: tagliare carni, prosciutto e quant'altro necessita, a piccoli pezzi, sbucciare e tagliare la frutta.

La ditta dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dalle norme vigenti. I contenitori degli alimenti dovranno essere conformi a quanto stabilito per legge.

Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, la ditta dovrà procedere, previa comunicazione scritta all'Amministrazione comunale, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.

La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:

- irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune;
- indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es. rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
- conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
- impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.

La ditta ha l'obbligo di esporre il menù vigente nei singoli refettori, e sostituirlo tempestivamente

ad ogni variazione.

La ditta può, previa comunicazione scritta all'Ufficio scuola comunale, effettuare una variazione temporanea ai menù nei seguenti casi di anomalia:

1. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
3. avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
4. allerta alimentare;
5. irreperibilità delle materie prime.

Articolo 18

(osservanza della normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti)

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, la ditta, in relazione a quanto previsto dal presente affidamento, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti") per i locali interessati alle attività previste dal presente CSA.

La ditta ha l'onere di individuare, ai sensi del decreto legislativo n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti.

L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

1. dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
2. dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
3. dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
4. dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
5. dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuale tossinfezione alimentare, la ditta dovrà prelevare 100 grammi per ogni prodotto somministrato giornalmente, riporli in distinti sacchetti sterili e conservarli in frigorifero per le 72 ore successive, a disposizione per eventuali controlli.

Mensilmente dovrà effettuare a propria cura e spese l'analisi dei prodotti alimentari utilizzati, fornendo i risultati all'amministrazione comunale.

Articolo 19

(Rispetto delle temperature)

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rigoroso rispetto delle temperature, dei relativi tempi e dei limiti di conservazione, come prescritto dalla normativa vigente, quanto a congelamento, scongelamento, cottura, riscaldamento, conservazione al caldo ed al freddo e raffreddamento.

I pasti preparati devono rispondere ai requisiti igienici previsti dal Reg UE 852/2004. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno del consumo, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:

- a. mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
- b. cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- c. arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.

Articolo 20 (Pulizia ambienti e locali cottura)

Gli ambienti oggetto del servizio dovranno essere tenuti costantemente puliti e nelle migliori condizioni di idoneità igienica. Inoltre si dovranno osservare tutte le norme stabilite in proposito dall'autorità sanitaria. In particolare la ditta si impegna a proprie spese a far disinfestare e derattizzare (ai sensi di legge), *almeno quattro volte l'anno*, le cucine, i refettori, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, facendo ricorso a ditte specializzate, esclusivamente nei venerdì pomeriggio.

La ditta deve comunicare la data di disinfestazione e derattizzazione, almeno 7 giorni prima, all'ufficio assistenza scolastica del comune e al dirigente scolastico della scuola primaria e dell'infanzia.

I prodotti usati devono essere sottoposti a preventivo parere del Servizio di medicina scolastica dell'ASL n. 1 – Imperiese e non possono assolutamente depositarsi su stoviglie, posate, attrezzi per la preparazione degli alimenti, e sugli alimenti stessi.

Articolo 21 (Pulizia impianti)

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere accuratamente pulite da ogni residuo.

Articolo 22 (Pulizia stoviglie ed attrezzature)

Deve essere particolarmente curata la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, con detersivi idonei, non nocivi alla salute, che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli ed i contenitori, nonché tutti i locali destinati a refezione, dovranno essere giornalmente puliti.

Articolo 23 (Organizzazione per lo smaltimento dei rifiuti)

Gli scarti derivanti dalla preparazione dei cibi dovranno essere inseriti negli appositi sacchetti dedicati alla raccolta differenziata, rimossi dai locali di lavorazione e conferiti nel cassonetto appropriato all'esterno dei locali medesimi, prima dell'allestimento finale dei piatti, a cura del personale dipendente dal soggetto concessionario.

Anche i rifiuti delle singole mense scolastiche dovranno essere giornalmente inseriti negli appositi sacchetti, messi a disposizione dalla ditta incaricata dal Comune e conferiti negli appositi contenitori esterni per la raccolta differenziata, da parte dello stesso predetto personale.

La ditta appaltatrice ed i suoi operatori sono in ogni caso tenuti alla scrupolosa osservanza delle

norme vigenti in materia di smaltimento dei rifiuti (come previsto alla lett. A, punto 5 dei CAM). La ditta, di concerto con il Servizio comunale competente, dovrà elaborare ogni possibile strategia per il recupero del cibo avanzato e la sua consegna ad associazioni preposte alla redistribuzione del medesimo a soggetti svantaggiati e/o animali randagi.

SEZIONE 5 – PRESCRIZIONI MERCEOLOGICHE

Articolo 24 (Alimenti)

La ditta è tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.

L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione Liguria per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzo

La verifica della fornitura dei prodotti biologici previsti dal disciplinare, o di quelli derivanti da produzione integrata e/o DOP IGP e STG e/o da produzione agro alimentare, viene effettuata mediante un rapporto almeno semestrale, che la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e luglio.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico — sanitarie in vigore.

Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Le derrate alimentari utilizzate devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili.

In tutte le scuole viene normalmente consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire ogni tavolo di caraffe infrangibili nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini. Nel caso di emergenza in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia da 1,5/2 l, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione comunale nei primi 5 cinque giorni di somministrazione.

Inoltre, l'aggiudicatario deve:

- 1) attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e ss.mm.ii. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia;
- 2) disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo;
- 3) individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo;
- 4) inviare al Comune, all'inizio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi

marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate ed inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari, comunicando al Comune ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione;

5) acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'aggiudicatario o dall'aggiudicatario stesso e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati.

Articolo 25

(Descrizione delle derrate alimentari)

Tutti i prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria, nazionale (tra cui i CAM previsti dal D.M. 10/03/2020 del Ministero dell'ambiente) e Linee guida sull'alimentazione della Regione Liguria D.G.R. 695 del 15/07/2022.

A) CARNE BOVINA E CARNE SUINA, FRESCA, BIOLOGICA E ALTRIMENTI QUALIFICATA

Le carni fresche, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), devono provenire esclusivamente da bovini maschi, o femmine che non abbiano mai partorito, regolarmente macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

La carne, che può essere anche di provenienza equina e suina, dovrà essere disossata, e dovrà essere fornita nei seguenti tagli anatomici refrigerati: scamone, noce, fesa, sottofesa. Questi tagli devono essere confezionati secondo le disposizioni vigenti in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche. Spezzatino e carne tritata devono essere preparati in loco al momento dell'utilizzazione. La carne dovrà presentare i richiesti requisiti di igienicità e tolettatura, non dovrà essere eccessivamente coperta di tessuto adiposo (grasso). Tutte le carni devono essere lavorate e cucinate per il consumo finale dal gestore concessionario, presso i locali in dotazione. Non è consentito alla ditta aggiudicataria ed ai suoi operatori somministrare carne processata industrialmente o comunque acquistata già lavorata.

B) PROSCIUTTO BIOLOGICO E ALTRIMENTI QUALIFICATO

La coscia cotta di 1^a qualità deve essere di prima stagione e cottura, priva di conservanti e coloranti e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi di legge.

Il prosciutto crudo deve avere la certificazione D.O.P. e IGP e provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Deve essere di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), ed essere privo di conservanti, coloranti, polifosfati, nitriti e nitrati.

Il prosciutto crudo non può essere servito agli alunni della scuola dell'infanzia, per i quali è ammesso solo il prosciutto cotto.

C) POLLAME BIOLOGICO E ALTRIMENTI QUALIFICATO

Tipi ammessi: petti di pollo - coscia di pollo - fesa di tacchino - arrosto di fesa di tacchino. E' vietato preparare e usare carni macinate di pollame. Le carni di tacchino, i petti e le cosce di pollo di origine

nazionale (documentata e certificata ai sensi di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), fornite confezionate ed etichettate, devono essere parti di carcasse sezionate in laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Le carni di volatili da cortile devono essere prodotte nel rispetto delle condizioni sanitarie indicate dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Tutto il pollame, anche da cortile, deve essere fornito in carcasse refrigerate completamente eviscerate, singolarmente confezionate e provenienti da macelli riconosciuti e controllati ai sensi di legge. Devono essere lavorate in loco per il consumo.

I petti di pollo dovranno essere di polpa fresca, di provenienza nazionale. Dovranno essere ricavati da polli di allevamento di 1^a scelta, in perfetto stato di nutrizione e dovranno essere di colore rosa pallido.

La fesa di tacchino dovrà provenire da animali di 1^a qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (fra i 2 e i 5 giorni) seguita da raffreddamento in cella frigorifera. Dovrà avere colorito bianco-rosa, buona consistenza, non flaccida.

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.

Le carni elaborate – ad esempio per tortellini - devono provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, ed essere fornite confezionate, etichettate e prive di additivi.

D) UOVA 100% BIOLOGICHE

Le uova ammesse, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), sono solo quelle fresche biologiche e pastorizzate provenienti da allevamenti all’aperto, ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Le preparazioni a base di uova devono avvenire utilizzando uova pastorizzate intere biologiche.

La consegna deve avvenire entro il 5° giorno dalla data di produzione.

E) PESCE SURGELATO O DA ACQUACOLTURA

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti, precotti e/o prepanati.

È richiesta la somministrazione di pesce appartenente a specie che abbiano carni tenere e di buona qualità nutrizionale (ad esempio: pesce azzurro, merluzzo, nasello, platessa, halibut), in tipologie di formati privi di spine.

Devono essere evitati i prodotti in scatola, ed in particolare il tonno sott’olio o al naturale, che, per sua caratteristica può determinare sindromi sgombroidi. È inoltre da evitare la scelta di pesci predatori e di grossa taglia, perché possono essere esposti ad una maggiore contaminazione da metalli pesanti. Il pesce deve provenire dalle zone FAO 27 e 37 (mar Mediterraneo) in quanto considerate tra le più pulite al mondo.

Prodotti della pesca congelati o surgelati:

► I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

► La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura. Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

► Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18 °C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l’alto non superiori a 3

°C.

► La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

► Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

► Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

Filetti e tranci di pesce:

► I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono senza spine e essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

► La forma deve essere quella tipica della specie.

F) LATTE ALIMENTARE BIOLOGICO

Latte intero fresco pastorizzato, di origine 100% italiano (documentato e certificato a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), proveniente da mucche alimentate tramite agricoltura biologica e da stabilimenti riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

YOGURT 100% BIOLOGICO

Yogurt naturale di latte vaccino in confezioni da 125 gr. proveniente da agricoltura biologica, 100% italiano (documentata e certificata, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Non sono ammessi additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali.

Non deve contenere frutta in pezzi.

In particolare lo yogurt deve essere: fresco, non a lunga conservazione, contenuto in confezioni originali. Dovrà contenere flora batterica vivente per tutto il periodo previsto per la possibile consumazione; non deve essere stato coagulato con processi diversi dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio. Deve essere preparato con latte vaccino pastorizzato o sterilizzato e omogeneizzato. Nella preparazione delle confezioni dovranno comunque essere osservate le norme previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Deve essere conservato secondo le modalità indicate in etichetta.

I prodotti da fornire dovranno corrispondere a quanto previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

G) FORMAGGI E BURRO BIOLOGICI E ALTRIMENTI QUALIFICATI

Tipi ammessi: a pasta semidura: fontina - fontal - italico - caciotta - taleggio magro; a pasta molle: stracchino - crescenza - mozzarella - ricotta - formaggi freschi; Parmigiano Reggiano di 1° qualità, il burro deve essere biologico e centrifugato.

Tutti i formaggi dovranno essere di ottima qualità, di produzione nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana), biologici o DOP ai sensi della vigente regolamentazione comunitaria e nazionale ed in perfetto stato di conservazione.

In particolare: la mozzarella dovrà essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, non dovrà avere macchie o colore giallognolo, dovrà avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovrà essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido, fornita in confezioni sigillate che rechino la data di scadenza;

- il formaggio Parmigiano Reggiano dovrà essere conforme alla normativa vigente, sempre di 1°

qualità, prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto recante impresso sulla crosta il marchio depositato del rispettivo Consorzio, con stagionatura di almeno 18 mesi e rispondente a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore;

- il burro, da utilizzarsi solo in casi eccezionali e per menù speciali (ad es. pansotti burro e salvia), di origine nazionale (documentata e certificata) deve essere biologico, dovrà essere ricavato esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato e corrispondente alle caratteristiche previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

H) FRUTTA, VERDURA E PATATE, biologiche, preferibilmente di produzione locale.

Tipi ammessi: frutta fresca - verdura – patate.

I prodotti ortofrutticoli, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse sugli imballaggi etichettature incomplete e non in lingua italiana), devono provenire da produzione biologica certificata o integrata, dovranno essere classificati di 1° categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata così come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- non presentare residui di fertilizzanti ed antiparassitari superiori a quanto previsto dalla normativa vigente;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e coltura richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali o vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo o all'umidità;
- essere omogenei ed uniformi;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, secondo le specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- le scorte di patate devono essere mantenute in locali freschi ed aerati e non presentare processi germinativi e germogli;
- la verdura e la frutta da consumare fresca deve essere idoneamente conservata in luogo fresco ed accuratamente lavata prima del consumo;
- la frutta non dovrà presentare polpa avvizzita e fermentata in processi incipienti e in evoluzione.

Gli alimenti non reperibili in Italia dovranno essere comunque di produzione biologica oppure provenire dal Commercio Equo e Solidale.

Potranno essere utilizzate surgelate esclusivamente le seguenti **verdure**: fagiolini extra-fini - piselli extra-fini - fagioli borlotti - spinaci in foglia, conformi alla disciplina sulla produzione e la vendita degli alimenti surgelati, così come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, e devono essere conservati idoneamente in banchi con termometri esterni tarati a meno 18 gradi centigradi e collocati in modo da essere visibili e di facile lettura.

Lo scongelamento deve avvenire il giorno prima della consumazione, collocando il prodotto nella parte normale del frigorifero, in modo che lo scongelamento avvenga gradualmente per non scomporre o pregiudicare gli elementi nutrienti e quindi venire contaminato.

GENERI ALIMENTARI VARI

I) ACETO BIOLOGICO: deve risultare dalla fermentazione acetica dei vini, non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di alcuna sorta. La colorazione deve essere naturale senza l'aggiunta di qualsiasi materiale colorante. Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

J) RISO ED ALTRI CEREALI IN CHICCO 100% BIOLOGICI.

Riso semintegrale biologico 100% italiano: di tipo fino e proveniente da coltivazioni biologiche, conforme alla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Potrà essere anche riso integrale o semintegrale. Dovrà essere di 1° qualità, nei tipi idonei alle varie preparazioni, dell'ultimo raccolto, fresco di pila, secco, sulla buona media dell'annata. Dovrà corrispondere alle caratteristiche previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale e resistere alla cottura per almeno 15' senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma. Deve essere confezionato ed etichettato, mantenuto in luogo fresco e asciutto sempre in confezioni originali a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana).

Gli altri cereali in chicco, (orzo, sorgo, farro, miglio ed altro) devono essere decorticati, l'orzo può essere anche perlato. Tutti i cereali devono essere sempre di produzione italiana e biologici.

K) SALE: esclusivamente **iodato**, sia fino che grosso, (legge n. 55 del 21/03/2005).

L) DOLCIFICANTI: per la preparazione di dolci sono ammessi lo zucchero di canna integrale, il malto di riso, il succo di mela e il succo di mela concentrato. Non devono essere assolutamente sofisticati con glucosio, saccarina ed altre sostanze organiche o minerali e dovranno comunque corrispondere alle indicazioni previste dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

M) LIEVITI: nella preparazione delle torte usare preferibilmente lieviti naturali. Per altre preparazioni è ammesso l'uso di lievito di birra.

N) MARMELLATA 100% BIOLOGICA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI. Deve essere del tipo extra, ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa, di filiera nazionale. Non deve essere alterata, né aromatizzata, né colorata artificialmente, in conformità alla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale. Devono essere prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

O) CIOCCOLATO BIOLOGICO E ALTRIMENTI QUALIFICATO, senza coloranti e conservanti aggiunti, nelle forme:

- barrette di cioccolato fondente biologiche;
- crema al cacao fondente biologica;
- cacao magro in polvere non zuccherato di provenienza biologica.

P) BUDINO BIOLOGICO (su libera decisione della ditta aggiudicataria, può essere anche al cioccolato ed essere eventualmente sostituito con frutta fresca).

Q) GELATI: devono corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati, in perfetto stato di conservazione, chiusi e sigillati, devono essere forniti in coppette da gr. 50 circa con cucchiaino a perdere.

R) DOLCE 100% BIOLOGICO: deve essere fresco, preparato al momento o al massimo il giorno precedente, sempre nelle cucine delle scuole e conservato a norma di legge. A titolo esemplificativo rientrano nella tipologia: torte, biscotti, dolci a cucchiaio, crepes.

S) PASSATA E POLPA DI POMODORO BIOLOGICI: esclusivamente da coltivazioni italiane (documentate e certificate a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) devono essere ricavate direttamente dall'ortaggio fresco, maturo, sano, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento (salve la scottatura e la pelatura). E' d'obbligo la produzione nazionale. Devono essere preparate con pomodori coltivati con

metodo biologico così come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, essere conformi sia per contenuto che per inscatolamento alla legislazione igienica e protezionistica vigente per la conservazione degli alimenti.

T) PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA o pasta semintegrale di semola biologica.

Deve essere prodotta con semola di grano duro 100% italiano di coltivazione biologica (documentata e certificata, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) conforme alla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale, può essere semintegrale di semola biologica.

Dovrà essere confezionata con semola di grano duro che dovrà presentare tutte le caratteristiche indicate, per tipo "0" come previsto dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

Dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denunciano rancidità e presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla cottura per circa 15' senza spaccarsi o disfarsi.

U) FARINA BIOLOGICA SEMINTEGRALE

Farina biologica di grano tenero di tipo 2 o semintegrale, e semola di grano duro di produzione italiana (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana). Deve avere i requisiti previsti dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale.

V) PANE INTEGRALE O SEMINTEGRALE BIOLOGICO, FOCACCE E PIZZA SEMINTEGRALI

Il pane con regolare aggiunta di sale comune, confezionato con farina di tipo 2, di origine nazionale (documentata e certificata a norma di legge, non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana) e a pasta madre dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Il pane dovrà essere fornito fresco quotidianamente e deve provenire da laboratori autorizzati locali. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Non deve contenere additivi. In alternativa alla farina di tipo 2 potrà essere utilizzata una miscela di farina integrale (non meno del 40%) e semola di grano duro.

W) OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (OLIO E.V.O.) BIOLOGICO

L'olio extra vergine di oliva, unico olio utilizzabile, con acidità non superiore all'1%, ricavato dalla spremitura meccanica delle olive dell'ultima annata, di produzione 100% italiana e che non abbia subito manipolazioni chimiche ma solo il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Non può essere usato nessun altro tipo di olio. Deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente regolamentazione comunitaria e nazionale (non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana).

X) LEGUMI BIOLOGICI

I legumi devono provenire da agricoltura italiana e devono essere essiccati, sono da evitare invece quelli in scatola o in lattina. Potranno essere presentati anche sotto forma di crema o spuma.

Y) LATTI VEGETALI BIOLOGICI

Possono essere di riso integrale, avena, mandorla, riso e mandorla, devono essere biologici, di origine italiana e senza zuccheri aggiunti.

Z) BISCOTTI BIOLOGICI

I biscotti industriali devono essere privi di prodotti di origine animale ed essere biologici.

NORME DA OSSERVARE:

- mondare scrupolosamente frutta e verdura, eliminando le parti eventualmente non commestibili;
 - servire la frutta ai pasti eventualmente sbucciata e tagliata;
 - confezionare i pasti lo stesso giorno della somministrazione;
 - affettare il prosciutto, porzionare i formaggi lo stesso giorno della somministrazione;
 - grattugiare il formaggio parmigiano lo stesso giorno della somministrazione e renderne facoltativo il consumo sui primi; non somministrarlo in presenza, nello stesso pasto, di altri cibi con proteine di origine animale;
 - cuocere la pasta ed il riso al momento della somministrazione;
 - somministrare FRUTTA E VERDURA di stagione ponendo particolare cura nella frequente diversità delle specie servite. In particolare, gli stessi frutti e le stesse verdure, per specie non dovranno ripetersi nell'arco della stessa settimana e dovranno essere serviti in forme sovente diverse ed eventualmente cotti. Si preferiscono di produzione locale.
- FRUTTA: si elencano di seguito i **frutti invernali** da servire: mele, pere, kiwi, cachi, fichi, uva, arance, mandarini, mandaranci, castagne, banane; e **quelli estivi**: pesche, albicocche, mirtilli, lamponi, fragole, susine, meloni, anguria, ciliegie, nespole, pere.
- Per quanto riguarda la VERDURA si elencano di seguito gli **ortaggi invernali** da servire: broccoli, cavolfiori, carciofi, carote, finocchi, zucche, porri, topinambur, bietole, spinaci, cime di rapa, cavolo, barbabietole; e **quelli estivi**: insalate (ad esempio, scarole, lattughe, indivie, radicchi), agretti, asparagi, carote, zucchine, melanzane, peperoni, pomodori, sedano, fagiolini, puntarelle, taccole;
- porre particolare attenzione nel preparare, presentare e servire le verdure, che potrebbero essere anche proposte come antipasto;
 - nella preparazione dei PIATTI A BASE DI LEGUMI (es, le polpette) sono ammessi i cereali, che devono comunque provenire da agricoltura biologica italiana, essere integrali e biologici (come cous cous integrale, bulgur, miglio decorticato, riso semintegrale). Sono ammesse anche le verdure e gli ortaggi tranne le patate; non devono inoltre essere usati prodotti di origine animale;
 - nelle preparazioni con le uova (frittate e sformati) non devono essere consentiti patate e formaggi, se non chiaramente specificato nel menù;
 - usare, quando possibile, pomodori freschi anziché in scatola;
 - insaporire con **erbe aromatiche e spezie** quali: salvia, rosmarino, alloro, basilico, aglio, cipolla, origano, erbe locali, curcuma, zafferano, cannella e altre, fresche o essiccate, limitando in tal modo l'uso del formaggio nelle preparazioni delle portate; devono essere di produzione biologica;
 - la verdura, i legumi potranno essere presentati sotto forma di creme/purè;
 - la frutta fresca potrà essere servita anche come frullato, centrifugato, spremuta e mousse;
 - somministrare **dolci freschi**, solo preparati dalla cucina della scuola senza prodotti di origine animale;
 - non somministrare insalate di frutta industrialmente preparate, ma solo da prodotto fresco;
 - il **pesto** deve essere preparato dalla cucina della scuola, fatta eccezione per i periodi dell'anno in cui il basilico fresco non è disponibile sul mercato e in tali casi dovrà essere di produzione 100% biologica;
 - usare come condimento esclusivamente olio di oliva extra-vergine (EVO);
 - friggere eventualmente, per menù eccezionali, esclusivamente con olio di oliva extra-vergine e non usare mai due volte lo stesso olio per friggere;
 - conservare tutti gli alimenti nelle loro confezioni originali, etichettandoli e tenendoli in luogo fresco e asciutto;
 - l'acqua servita ai tavoli deve essere microfiltrata;
 - usare quando possibile pomodori freschi anziché in scatola;
 - non somministrare insalate di frutta;
 - usare i grassi di condimento crudi, preferendo l'olio di oliva extra-vergine al burro;
 - non usare mai margarina oppure olio di semi o olio di oliva.

NON DEVONO MAI ESSERE USATI:

- margarina e oli diversi dall'olio extra vergine di oliva (E.V.O.);
- formaggi a lunga conservazione e sottilette;
- formaggio e pane acquistati già grattugiati;
- prodotti in scatola (esclusi i pomodori pelati);
- prodotti surgelati e congelati (esclusi il pesce e le verdure di cui all'articolo 24);
- dadi, glutammato e qualsiasi tipo di estratti di carne;
- prodotti confezionati in buste e già tagliati (es. verdura e frutta);
- minestrone surgelati e/o liofilizzati, (devono essere preparati in cucina).

Articolo 27 (Requisiti delle derrate alimentari)

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e alle relative tabelle merceologiche. La ditta aggiudicataria deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi e denominazioni delle aziende fornitrici.

Articolo 28 (Controlli del Comune)

L'amministrazione comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare o far effettuare controlli per verificare la corrispondenza delle prestazioni alle disposizioni stabilite nel contratto.

I controlli verranno effettuati dall'ufficio assistenza scolastica e/o dai singoli componenti dell'apposita commissione mensa, nominata dall'amministrazione comunale.

La suddetta commissione mensa, nominata dalla Giunta Comunale, è composta da:

- un rappresentante dell'amministrazione comunale di qualifica dirigenziale o di categoria D;
- un dipendente comunale addetto al servizio assistenza scolastica;
- un rappresentante dei genitori e dei docenti degli alunni frequentanti le scuole primarie, designato dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Bordighera;
- un rappresentante dei genitori e dei docenti degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, designato anch'esso dal Dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo Bordighera;
- un rappresentante dei genitori e dei docenti degli alunni frequentanti la scuola secondaria di I° grado (se presenti alla mensa) designato dal Dirigente scolastico.

L'amministrazione comunale si riserva altresì il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, ed al controllo delle derrate, sia presso le cucine che in fase di distribuzione, anche mediante prelevamenti di parti delle stesse derrate e loro analisi da effettuarsi presso laboratori autorizzati, con relativi poteri sanzionatori, ai sensi dell'art. 33.

Articolo 29 (Rifiuto della fornitura)

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che tali risultino accertati dal responsabile di igiene sanitaria, saranno respinti e dovranno essere sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, salve ogni altre azioni di rivalsa ammesse dalla legge, l'irrogazione delle penalità di cui all'articolo 33 e, nei casi più gravi, l'applicazione dell'art. 34 riguardante la risoluzione per inadempimento, sempre salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

SEZIONE 6 – NORME CONTRATTUALI FINALI

Articolo 30 (Prezzo del pasto)

Resta convenuto che il prezzo/pasto sarà quello risultante nell'**offerta** economica aggiudicataria, comprensiva di ogni onere previsto nel presente capitolato a carico dell'aggiudicatario, nonché comprensiva delle eventuali **migliorie** anch'esse offerte in sede di gara.

Restano a carico del Comune i soli oneri inerenti alle forniture di: acqua potabile, energia elettrica, gas e riscaldamento.

Si precisa che il prezzo per pasto, determinato dall'offerta presentata in sede di gara (prezzo per pasto a base di gara euro 5,60), è costituito da una **quota a carico dell'utente** della mensa - così come stabilita da provvedimento periodico dell'amministrazione comunale - introitata e trattenuta direttamente dalla ditta aggiudicataria, e da una rimanente **quota a carico del Comune**.

Pertanto, il **corrispettivo** dovuto dal Comune, per ogni singolo pasto fornito, è pari alla **differenza** fra il costo del pasto, così come risultante dall'offerta in sede di gara, e la quota a carico dell'utente.

Articolo 31 (Revisione periodica del prezzo)

La revisione dei prezzi è consentita, qualora si verifichino le condizioni, con le modalità di cui all'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023.

Articolo 32 (Pagamenti)

Il pagamento del corrispettivo contrattuale avverrà in base a singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dalla ditta per il numero dei pasti effettivamente erogati e solo per la quota di pertinenza comunale.

Per i soggetti fruitori esenti dal pagamento della propria quota per buono pasto (che beneficiano di assistenza comunale, debitamente segnalati, e il personale docente autorizzato) il Comune provvede alle corrispondenti compensazioni.

Articolo 33 (Assicurazione)

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità in caso di danni nei confronti dell'utenza e dell'ente committente.

In particolare, la ditta concessionaria risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni connesso risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune o di compensi da parte dello stesso, salvi gli interventi di copertura in favore della ditta da parte di società assicuratrici.

A tal proposito la ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con primaria Compagnia di Assicurazione le seguenti polizze:

A) polizza a copertura della Responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.)

A1) L'assicurazione R.C.T. dovrà garantire da eventuali danni la ditta aggiudicataria per l'attività da essa svolta, così come prevista nel presente capitolato di appalto.

Il contratto assicurativo dovrà in particolare prevedere:

a) l'inclusione della CONDIZIONE AGGIUNTIVA "MENSE" nello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);

b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio dell'attività svolte per conto della Ditta aggiudicataria;

c) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria ed agli addetti della medesima (r.c. personale) per danni provocati nello svolgimento degli adempimenti dovuti dalla stessa, previsti dall'articolo 1 e da altri articoli del presente capitolato di appalto;

d) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta aggiudicataria ed agli addetti della medesima (r.c. personale) per danni provocati dall'attività di pulizia dei locali adibiti a sale mensa, compresi i danni cagionati ai locali ed alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi, ivi esistenti, e che la ditta aggiudicataria abbia in consegna e/o custodia;

e) che nella definizione di terzi ai fini della presente assicurazione siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori, i dipendenti del Comune di Bordighera, ed altri soggetti che possono avere accesso ai locali interessati al servizio mensa ed usufruire eventualmente del servizio pasti;

f) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Bordighera o a terzi da incendio di cose della ditta aggiudicataria o dalla stessa detenute (qualora sia ammesso alla ditta usufruire di macchinari ed attrezzature proprie all'interno dei locali interessati al servizio di mensa).

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a Euro 4.000.000,00;

A2) Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere, fra i prestatori di lavoro definiti "dipendente", tutte le figure professionali previste dalla legge vigente, eventualmente utilizzati dalla ditta aggiudicataria.

La polizza dovrà contemplare il "danno biologico".

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale di tale polizza non potrà essere inferiore a Euro 4.000.000,00.

Il Comune è comunque manlevato da ogni onere e qualsivoglia responsabilità in argomento. La ditta appaltatrice non è esonerata dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, anche in virtù dell'applicazione di scoperti e/o franchigie.

B) Polizza a copertura di danni da incendio, furto e altri

Per le "attrezzature" di proprietà della ditta aggiudicataria o di terzi (leasing) e per le "merci e le derrate alimentari" in deposito presso i locali interessati al servizio mensa, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere con copertura assicurativa riguardante:

B1) danni da incendio, garanzie complementari e accessorie, eventi speciali, danni da mancato freddo (per le derrate alimentari da conservare in frigoriferi, congelatori, surgelatori).

Nella polizza dovrà prevedersi la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Comune di Bordighera.

B2) danni da furto e rapina.

Prima della stipula del contratto con il Comune di Bordighera, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a consegnare all'Amministrazione i progetti delle polizze che intende stipulare, per un preventivo esame ed assenso da parte del Comune di Bordighera.

Prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto la ditta aggiudicataria dovrà consegnare al Comune copia del contratto di assicurazione definitivo o altro documento contrattuale rilasciato dalla Società assicuratrice, regolarmente quietanzato per conferma di avvenuta copertura del rischio.

La copertura assicurativa, nei termini richiesti, dovrà avere decorrenza dall'inizio del servizio in oggetto e scadenza al termine dell'appalto.

Articolo 34 (Inadempienze e sanzioni)

Ove l'impresa aggiudicataria si renda inadempiente degli obblighi di cui al presente capitolato, il funzionario o dipendente addetto al servizio di assistenza scolastica, anche a seguito dei controlli di cui all'art. 27, segnalerà il fatto al dirigente amministrativo, proponendo altresì una **sanzione** da un

minimo di 100 euro ad un massimo di 2.500 euro (per ogni singola inadempienza rilevata).

Tale proposta di sanzione verrà contestualmente comunicata all'impresa che, entro 10 giorni dalla ricezione, potrà presentare memorie e giustificazioni scritte al suddetto dirigente, che deciderà in merito.

L'eventuale sanzione irrogata verrà comunicata all'impresa e detratta dal successivo rateo mensile.

L'applicazione della penalità di cui sopra non preclude la richiesta da parte del Comune del risarcimento di eventuali danni o l'incameramento (totale o parziale) della cauzione definitiva di cui all'art. 35 a fini risarcitori.

Articolo 35 (Risoluzione del contratto)

In caso di grave inadempienza, si farà luogo alla risoluzione del contratto di appalto ai sensi degli articoli 1453 e 1454 del codice civile.

In particolare, attiene senz'altro all'amministrazione comunale il diritto alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, per le seguenti infrazioni:

- utilizzo ripetuto di derrate non previste dal presente capitolato;
- grave intossicazione alimentare;
- mancato rinnovo della polizza di assicurazione, o mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento del premio assicurativo.

Il provvedimento che dispone la risoluzione è adottato dal dirigente amministrativo comunale a seguito di procedura uguale a quella sanzionatoria di cui all'articolo precedente.

Articolo 36 (Cauzione)

A garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali derivanti dall'appalto, la ditta aggiudicataria presterà una cauzione definitiva, così come determinata e con le modalità previste dall'articolo 53 del D. Lgs. n. 36/2023, relativa al complessivo importo contrattuale (prezzo di aggiudicazione moltiplicato per il numero presunto di pasti annuo, per il numero di anni di servizio). La procedura finalizzata all'adozione del provvedimento di incameramento totale o parziale della cauzione coincide con quella prevista all'articolo 32 del presente CSA, precisandosi che, per la determinazione della somma risarcitoria da indicarsi nella proposta di incameramento, l'ufficio assistenza scolastica si avvarrà discrezionalmente della stima degli uffici tecnici comunali ovvero di incaricati esterni (con spese da computarsi sull'importo da incamerare) o, nei casi più semplici, di propria indagine informatica.

La ditta aggiudicataria è tenuta a reintegrare la cauzione entro 60 giorni dall'avvenuto prelievo comunale.

Resta salva la facoltà del Comune di richiedere gli eventuali ulteriori risarcimenti per i medesimi danni e inadempimenti che hanno comportato l'incameramento.

SEZIONE 7 – CESSIONE -SUB APPALTO

Articolo 37 (cessione - sub appalto)

E' vietata la cessione del contratto.

In ragione della peculiarità e delle particolari norme igienico-sanitarie cui sono sottoposte le prestazioni oggetto del presente contratto, ai sensi dell'art. 119, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023 tutte le fasi di preparazione e confezionamento dei pasti dovranno essere eseguite a cura della ditta

aggiudicataria. È consentito il subappalto nel rispetto dei limiti stabiliti dal sopra citato decreto e limitatamente ad attività secondarie quali:

- a) pulizia del centro produzione pasti;
- b) trasporto pasti;
- c) gestione integrale (gestione amministrativa e commerciale) dei buoni pasto.

Articolo 38
(Richiamo alla normativa)

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto, si applicano le disposizioni di legge e regolamentari in vigore, ivi comprese quelle in materia di appalto di servizi in quanto compatibili e pertinenti.

<h2>ALLEGATI</h2>

- **allegato A - menù invernale**
- **allegato B - menù estivo**
- **allegato C - tabella dietetica delle grammature**
- **allegato D - menù merende invernale**
- **allegato E - menù merende estivo**
- **allegato F - menù centro estivo**

MENU' INVERNALE - MENSA SCOLASTICA - giornaliero tipo

ALLEGATO A	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3°SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	pasta al pesto	riso in bianco	pasta con broccoli (1)	risotto allo zafferano
	farinata	formaggio mozzarella	Pesce al forno*	formaggio
	verdura cotta	verdura * cotta	verdura cruda	verdura cotta
	budino bio	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
MARTEDI'	riso in bianco	crema di verdura*	pizza al pomodoro	passato di verdure*
	sformato di verdure*	arrosto di tacchino*	formaggio	scaloppina di pollo
	verdura cruda	patate* al forno	verdura cotta	verdura cruda
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	budino al cacao
MERCOLEDI'	pizza al pomodoro	pasta al pomodoro	minestra con pasta/riso/orzo	gnocchi al pomodoro
	prosciutto cotto	piatto a base di legumi	arrosto di lonza	filetto di platessa*al forno
	verdura* cotta	verdura cotta*	patate* al forno	verdura * cotta
	frutta fresca	yogurt	frutta fresca	frutta fresca
GIOVEDI'	minestra con orzo	riso bio con verdure *	pasta al pomodoro	pasta al pomodoro
	formaggio	filetti di platessa*	piatto a base di legumi	frittata
	patate al forno	verdura cruda	verdura cruda	verdura* cotta
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
VENERDI'	pasta all'olio evo	pasta con legumi	risotto con olio evo	pasta all'olio evo
	filetti di platessa*	sformato di verdure *	frittata di verdure *	piatto a base di legumi
	verdura * cotta	verdura cruda	verdura * cotta	verdura* cotta
	yogurt	torta	yogurt	yogurt

(*) possono essere preparati con materie prime in tutto o in parte surgelate

MENU' ESTIVO - MENSA SCOLASTICA - giornaliero tipo -

ALLEGATO B	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3°SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	pasta al pesto	risotto in bianco	minestra con pasta	pasta al pesto
	formaggio	frittata di verdura	formaggio	filetto di platessa
	verdura cotta	verdura cruda	patate* al forno	verdura cruda
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	yogurt
MARTEDI'	pasta con pomodoro	pasta con pomodoro	riso con piselli	passato di verdura (pasta/farro)(1)
	piatto a base di legumi	fettine di pollo al forno	platessa al forno	formaggio
	verdura cotta	verdura cotta	verdura cruda	patate al forno
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
MERCOLEDI'	minestra con orzo	pasta all'olio evo	pasta all'olio evo	pasta al pomodoro
	sformato di patate	Farinata/piatto a base di legumi	piatto a base di legumi	Farinata/piatto a base di legumi
	verdura cruda	Verdure cotta	verdura cotta	verdura cruda
	yogurt	frutta fresca	yogurt	frutta fresca
GIOVEDI'	risotto alle zucchine	crema di verdure con riso (1)	pizza con pomodoro	insalata farro/avena (1)
	fettine di vitellone	filetto di platessa	prosciutto cotto	arrosto di tacchino
	verdura cruda	verdura cruda	verdura cotta	verdura cruda
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
VENERDI'	riso con verdure (1)	pasta al pesto	pasta con crema di legumi	risotto con zucchine
	filetti di platessa	formaggio	sformato di patate	frittata al forno
	verdura cruda	verdura cruda	verdura cruda	verdura cotta
	torta	frutta fresca	budino bio	torta

(1) i piatti possono essere sostituiti con pasta o riso all'olio E.V.O.

(*) possono essere preparati con materie prime in tutto o in parte surgelate

Tabella dietetica grammature - Allegato C

al capitolato speciale d'appalto per il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e nel Centro estivo comunale

<u>ALIMENTI</u>	GRAMMATURE SCUOLA DELL'INFANZIA	GRAMMATURE SCUOLA PRIMARIA 6-8 ANNI	GRAMMATURE SCUOLA PRIMARIA 9- 10 ANNI	GRAMMATURE SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO 11- 14 ANNI
PANE O RISO ASCIUTTI	GR.50	GR.60	GR.80	GR. 90
PASTA O RISO IN BRODO	GR.25	GR.30	GR.30	GR. 40
PIZZA	GR.80	GR.100	GR.120	GR. 140
GNOCCHI DI PATATE- PASTA FRESCA	GR.70	GR. 80	GR.100	GR. 120
CARNE (POLLO, VITELLO, TACCHINO)	GR.50	GR. 60	GR. 60	GR. 80
PESCE (MERLUZZO, HALIBUT, BASTONCINI, TONNO)	GR. 70	GR. 90	GR. 100	GR. 120
UOVA (ANCHE FRITTATA)	1	1,5	1,5	2
PROSCIUTTO COTTO	GR. 40	GR. 50	GR. 60	GR. 70
PROSCIUTTO CRUDO		GR. 40	GR. 50	GR.60
FORMAGGIO FRESCO	GR. 40	GR. 50	GR. 60	GR. 70
FRITTATA (UOVA – PROSCIUTTO COTTO- PARMIGIANO)	1- GR. 10 -GR. 3	1,5 – GR.10 – GR.5	1,5 – GR.15 – GR.10	1,5- GR. 15- GR.10
PIATTO UNICO (PASTA O RISO E LEGUMI)	GR. 15 (pasta o riso) gr. 25 (legumi freschi) – gr. 85 (legumi in scatola)	GR. 20 (pasta o riso) gr. 30 (legumi freschi) – gr. 100 (legumi in scatola)	GR. 20 (pasta o riso) gr. 30 (legumi freschi) – gr. 100 (legumi in scatola)	GR. 30 (pasta o riso) gr. 50 (legumi freschi) – gr. 170 (legumi in scatola)
INSALATA	GR. 20	GR. 30	GR. 30	GR. 30
CAROTE	GR. 60	GR. 70	GR. 80	GR. 100
POMODORI-FINOCCHI	GR. 80	GR. 100	GR. 120	GR. 140

VERDURA COTTA (FAGIOLINI, PISELLI, SPINACI, ZUCCHINI)	GR. 80	GR. 100	GR. 120	GR. 140
PATATE AL FORNO, BOLLITE, PURE'	GR. 100	GR. 120	GR. 140	GR. 160
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E BURRI CRUDI	GR. 5	GR. 10	GR. 10	GR. 15
PARMIGIANO *	GR.3	GR. 3	GR. 5	Gr. 5
PANE COMUNE	GR. 40	GR. 50	GR.50	GR. 60
PANE INTEGRALE	GR.50	GR.60	GR.60	GR. 70
ORZO, FARRO, SEMOLINO	GR. 30	GR. 40	GR. 40	GR. 40
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	GR.120	GR. 150	GR.150	GR. 150
TORTA	GR.50	GR. 60	GR. 70	GR. 125
GELATO MONOPORZIONE	1	1	1	1
BUDINO	GR. 125	GR. 125	GR. 125	GR. 125
YOGURT	GR. 125	GR. 125	GR. 125	GR. 125

*RADDOPPIATO IN CASO DI PIATTO UNICO (PASTA O RISO O LEGUMI)

Allegato D

MENU' MERENDE INVERNALI				
ore 10,30 o 15,30	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDI'	PANE E OLIO EVO	PIZZA SOLO POMODORO O SARDENAIRA	PANE E OLIO EVO	PANE + MARMELLATA
MARTEDI'	THE E FETTA DI TORTA	PANE E OLIO EVO	THE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA
MERCOLEDÌ	PANE + MARMELLATA	PANE E OLIO EVO	PANE CON CIOCCOLATA	FRUTTA FRESCA
GIOVEDÌ	FRUTTA FRESCA	THE E BISCOTTI	FRUTTA FRESCA	CROSTATA O TORTA
VENERDÌ	FOCACCIA	FRUTTA FRESCA	PANE + MARMELLATA	THE E BISCOTTI O PANE E CIOCCOLATO

Allegato E

MENU' MERENDE ESTIVE				
ore 10,30 o 15,30	1° settimana	2° settimana	3° settimana	4° settimana
LUNEDI'	PANE E OLIO EVO	PIZZA AL POMODORO O SARDENAIRA	PANE E OLIO EVO	BUDINO AL CACAO
MARTEDI'	PANE + MARMELLATA BIO	PANE E OLIO EVO	PANE + MARMELLATA BIO	PANE E OLIO EVO
MERCOLEDÌ	FRUTTA FRESCA	TORTA	FRUTTA FRESCA	PANE + MARMELLATA BIO
GIOVEDÌ	PANE CON CIOCCOLATA BIO	FRUTTA FRESCA	PANE E OLIO EVO	FOCACCIA
VENERDÌ	FRUTTA FRESCA	PANE + MARMELLATA BIO	FRUTTA FRESCA	FRUTTA FRESCA

MENU' CENTRO ESTIVO -MENZA SCOLASTICA - giornaliero tipo - Allegato F				
	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3°SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDI'	pasta al pesto	risotto in bianco	risotto in bianco	risotto allo zafferano
	formaggio	frittata di verdura	filetti di platessa*/nasello	cuori di nasello*
	verdura cotta	verdura cruda	patate* al forno	verdura cruda
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
MARTEDI'	pasta al pomodoro fresco e basilico	pasta con pomodoro fresco	insalata di riso con piselli* e verdure (1)	pasta al pesto
	piatto a base di legumi	milanese di pollo al forno	formaggio	formaggio
	verdura cotta	verdura cotta	verdura cruda	verdura cotta
	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
MERCOLEDI'	riso e verdure	pasta all'olio evo	pasta all'olio evo	pasta al pomodoro fresco e basilico
	sformato di patate	farinata/piatto a base di legumi	piatto a base di legumi	farinata/piatto a base di legumi
	verdura cruda	verdura cotta	verdura cotta	verdura cruda
	yogurt	frutta fresca	frutta fresca	frutta fresca
GIOVEDI'	risotto alle zucchine	risotto alle zucchine	pizza con pomodoro fresco	insalata orzo/farro e verdure
	scaloppine di vitellone	pesce al forno	prosciutto	arrosto di tacchino
	verdura cruda	verdura cruda	verdura cotta	verdura cruda
	frutta fresca	budino (2)	frutta fresca	frutta fresca
VENERDI'	sformato di miglio con piselli* e verdure(1)	pasta al pesto	pasta con crema di legumi(1)	risotto (1)
	filetti di merluzzo*	formaggio	sformato di verdura	frittata al forno
	verdura cruda	verdura cruda	verdura cruda	verdura cotta
	gelato biologico	frutta fresca	budino (2)	torta (di frutta)
(1) i piatti possono essere sostituiti con pasta o riso all'olio E.V.O.				
(2) può essere sostituito con frutta fresca				
(*) possono essere preparati con materie prime congelate e/o surgelate				