



Repubblica Italiana

Regione Siciliana

ISTITUTO COMPRENSIVO “G. PARINI”

Plesso “Parini” Via S. Quasimodo, 3 - Tel. 095/497892

Plesso “Albatros” Via della Scogliera - Tel. 095/491594

Plesso “Le Ginestre” Via P. S. Pernet - Tel. 095/491127

Cod. Fiscale: 80012130870 Cod. mecc.: CTIC885009 e-mail: ctic885009@istruzione.it – ctic885009@pec.istruzione.it

95126 CATANIA

CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI

PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE “GIUSEPPE PARINI” DI CATANIA
PER GLI AA.SS. 2026/2027 – 2027/2028

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto della concessione

1.1 Il presente Capitolato Speciale d’Oneri (di seguito, anche “Capitolato”) disciplina le condizioni tecniche, organizzative ed economiche della concessione avente ad oggetto: il servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti i plessi dell’Istituto Comprensivo Statale “G. Parini” di Catania che aderiscono al servizio; la preparazione, somministrazione e distribuzione dei pasti al personale avente diritto; la gestione delle iscrizioni al servizio, delle prenotazioni, della rendicontazione delle presenze e della riscossione dei corrispettivi; la gestione del bar scolastico interno all’Istituto, ove presente.

La concessione comprende:

- la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, e la somministrazione ai tavoli dei pasti;
- il trasporto presso i plessi “Albatros” e “Le Ginestre” di circa 200 pasti giornalieri cucinati al plesso centrale;
- la rilevazione giornaliera, tramite software, delle presenze e delle tipologie di pasti (normali o speciali) da somministrare;
- la predisposizione dei tavoli, la pulizia, la disinfezione e il riordino dei locali (refettorio/aule), dei servizi annessi, dei relativi arredi e attrezzature sia nel plesso Centrale che nei plessi “Albatros” e “Le Ginestre”;
- pulizia e riassetto del centro cottura e di ogni spazio utilizzato per il servizio mensa;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di provenienza dei pasti e convogliamento dei rifiuti presso i punti di raccolta nel rispetto delle disposizioni locali di conferimento dei rifiuti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti, delle attrezzature e degli arredi del centro cottura e dei locali di svolgimento del servizio

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la gestione della cucina, la preparazione e la distribuzione di:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane fresco
- frutta fresca o gelato o dolce
- acqua microfiltrata

Per quanto concerne l’acqua è **richiesta l’installazione e gestione di distributori di acqua microfiltrata**, liscia per gli alunni ed eventualmente gassata su richiesta per gli adulti, salvo casi straordinari che non ne consentano l’utilizzo per ragioni di igiene e sicurezza e comportino il ricorso all’acqua in bottiglia da ½ litro.

1.2 Durata della concessione

1. La durata della concessione è fissata in n. 2 (due) anni scolastici, decorrenti dall'avvio effettivo del servizio per l'a.s. 2026/2027 sino al termine dell'a.s. 2027/2028.
2. È prevista la facoltà di rinnovo, alle medesime condizioni contrattuali, per ulteriori n. 2 (due) anni scolastici (schema 2+2), previa valutazione di convenienza, del buon andamento del servizio e dell'interesse pubblico da parte dell'Istituto, nonché nel rispetto della normativa vigente.
3. È altresì ammessa la proroga tecnica, nei limiti e con le modalità previste dal Disciplinare di gara e dalla normativa vigente, esclusivamente per il tempo strettamente necessario all'espletamento di una nuova procedura di affidamento.

1.3 Prezzo a base d'asta della Concessione:

1. Ai sensi dell'art. 179 del Codice dei contratti pubblici, il valore complessivo della concessione è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, per tutta la durata del contratto, aumentato dell'importo dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 41 comma 14 del D.Lgs. 36/2023, al netto dell'IVA, stimato dall'ente concedente, quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.
Il valore stimato della concessione è costituito dal fatturato totale del concessionario generato per l'intera durata del contratto, indicato dall'amministrazione aggiudicatrice quale corrispettivo dei servizi oggetto della concessione.
2. Il valore stimato complessivo della concessione per il biennio è pari a euro **€ 586.500,00 (cinquecentottantaseimilacinquecento/00) oltre IVA**,
Nel dettaglio la determinazione della base d'asta è stata effettuata tenendo conto:
 - delle seguenti tariffe, al netto di IVA, poste a base di ribasso, differenziate a seconda della fascia ISEE di appartenenza:
 - a) I Fascia ISEE (superiore a € 20.000,00): **€ 5,50** per ciascun pasto;
 - b) II Fascia ISEE (tra € 12.000,00 e €20.000,00): **€ 4,50** per ciascun pasto;
 - c) III Fascia ISEE (tra € 0,00 e € 12.000,00): **€ 3,50** per ciascun pasto;
 - d) IV fascia personale docente/ata avente diritto **€ 4,50** per ciascun pasto.
 - del numero dei pasti effettivamente erogati nel corso degli ultimi tre anni scolastici e dei relativi corrispettivi praticati negli ultimi tre anni;
 - dei prezzi praticati in analoghi affidamenti in concessione del servizio di refezione scolastica da parte di Istituti scolastici comparabili, Comuni e altre amministrazioni pubbliche;
 - dei costi medi di produzione del pasto risultanti dalle condizioni correnti di mercato;
 - del costo delle derrate alimentari, dei materiali di consumo, del trasporto, della distribuzione, della gestione amministrativa del servizio e degli ulteriori costi di esercizio;
 - delle condizioni economiche massime per la gestione del bar scolastico.
3. La gestione delle verifiche ISEE è posta a carico del Concessionario, che dovrà: acquisire la documentazione ISEE in corso di validità dalle famiglie, secondo le modalità concordate con l'Istituto; verificare la completezza e la regolarità formale della documentazione; classificare ciascun utente nella fascia tariffaria corrispondente ai criteri stabiliti dall'Istituto; aggiornare tempestivamente le posizioni in caso di variazioni comunicate dalle famiglie.
4. Il Concessionario dovrà: trasmettere periodicamente all'Istituto l'elenco aggiornato degli utenti, con l'indicazione della fascia ISEE e delle eventuali esenzioni o agevolazioni; garantire il rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali, applicando adeguate misure di sicurezza organizzative e tecniche per la custodia della documentazione ISEE e per la gestione delle informazioni sensibili.
5. La gestione delle iscrizioni al servizio è effettuata dal Concessionario: sulla base delle indicazioni dell'Istituto in ordine ai periodi di apertura e ai requisiti di accesso; utilizzando l'app di prenotazione pasti o la piattaforma digitale di cui al successivo art. 18.

1.4 Le strutture di ristorazione e le relative ubicazioni, per l'anno scolastico in corso, sono (è obbligatorio il sopralluogo)

SCUOLA DELL'INFANZIA - Plesso "Le Ginestre" - Via Pernet

SCUOLE PRIMARIE Plesso "Albatros" - Via della Scogliera e Plesso "Centrale" - Via Quasimodo

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - Plesso Centrale - Via Quasimodo

1.5 Sopralluoghi

L'impresa partecipante dovrà recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio da fornire. All'esito del sopralluogo, da considerarsi obbligatorio, sarà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti, che diventa parte integrante della gara.

I sopralluoghi saranno effettuati in orari da concordare con la segreteria della scuola, tramite mail ctic885009@istruzione.it o pec: ctic885009@pec.istruzione.it

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

Eventuali richieste di chiarimenti devono essere inviate tramite piattaforma Consip come descritto nel disciplinare

1.6 Subconcessione, subappalto e contratti affini

1. È fatto divieto di cedere o sub-concedere in tutto o in parte la concessione, salvo i casi e nei limiti consentiti dalla normativa vigente e previa autorizzazione scritta dell'Istituto.
2. Eventuali subappalti di specifiche attività (es. servizi accessori non essenziali) dovranno essere preventivamente autorizzati, nel rispetto dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e delle prescrizioni del Capitolato; il concessionario rimane in ogni caso unico responsabile verso l'Ente concedente.
3. In caso di mancato rispetto delle condizioni sul subappalto/sub-concessione, l'Istituto potrà procedere alla revoca dell'autorizzazione e agli ulteriori provvedimenti ivi compresa la risoluzione della concessione.

1.7 L'aggiudicatario della concessione del servizio è impegnato all'acquisto di generi alimentari e alla migliore preparazione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado per un numero **orientativo** di 350 pasti giornalieri, di cui:

- pasti 150 da preparare e distribuire presso la cucina e la refezione di Via S. Quasimodo
- pasti 200 da preparare nella cucina di via Quasimodo, trasportare e distribuire presso le sale adibite alla refezione nei plessi "Albatros" per n. 100 e "Le Ginestre" per n. 100.

Oltre ai pasti degli alunni deve essere prevista la fornitura giornaliera mediamente di n. 30 pasti destinati ai docenti delle classi interessate al servizio e del personale ATA (almeno due per plesso), il cui costo sarà fatturato alla Committenza separatamente.

È inoltre consentito al personale docente e ATA dipendente dall'I.C. Parini accedere al servizio mensa prenotando entro le ore 10,00. Il costo del pasto sarà in questo caso ad esclusivo carico del dipendente ed immediatamente corrisposto all'I.A.

Si precisa che il numero complessivo dei pasti sopra esposto è puramente indicativo, in quanto il consumo giornaliero effettivo è subordinato al numero degli utenti frequentanti, ai giorni di rientro pomeridiano per le classi della secondaria e a numerose altre circostanze non dipendenti dall'Istituto.

Conseguentemente, il numero dei pasti non vincola l'Istituto e la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli previsti.

Il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà limitato a quello rilevato quotidianamente nelle classi e nei plessi scolastici. Pertanto, il corrispettivo da pagare alla ditta sarà soltanto quello derivante dai predetti ordinativi.

1.8 Il Concessionario adotta ogni misura organizzativa, pianificazione delle forniture, nonché la gestione dell'intero ciclo di vita del servizio con diligenza, attenzione e responsabilità atteso che il servizio di ristorazione scolastica ha riflessi diretti sulla salute dei cittadini e sul rispetto per l'ambiente. Si applicano le disposizioni di Legge nazionali, regionali e locali previste in materia di ristorazione collettiva e di criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari, e i CAM (criteri minimi ambientali) per le pulizie. In particolare si richiamano e si intendono obbligo contrattuale i requisiti prescritti nelle disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 04/04/2020), nelle Linee Guida della Ristorazione, ed il Decreto 29 aprile 2024 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche". Nel corso della durata del contratto il Concessionario applica le disposizioni di legge previste in materia senza attardarsi, dandone semplice comunicazione all'Istituto Concedente, senza ulteriori oneri rispetto all'offerta di gara. L'Istituto Concedente concede al Concessionario il Centro Cottura sito nel Plesso "Parini" Via S. Quasimodo 3, per la produzione dei pasti destinati all'utenza. I locali del centro cottura hanno accesso diretto alla Scuola nel suddetto plesso, essendo confinanti con detti edifici. Il Concessionario deve garantire, a proprie cure e spese, durante il corso del contratto e in fase di avvio del servizio, qualora si rendesse necessario e/o opportuno, la sostituzione dei macchinari ritenuti obsoleti e il reintegro delle stoviglie, pentole, utensileria e il reintegro di ogni elemento necessario alla gestione del servizio di ristorazione per l'intero ciclo di vita del servizio stesso inclusa la gestione della raccolta dei rifiuti e consegna dei rifiuti per lo smaltimento. I beni forniti dal Concessionario ex novo o anche derivanti da sostituzioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso il Centro Cottura s'intendono immediatamente di proprietà dell'Istituto. Il servizio di ristorazione

deve essere espletato dal Concessionario secondo quanto definito dal presente capitolato e dal progetto/offerta tecnica presentata in gara dal Concessionario. Alla scadenza del contratto tutti i beni forniti dal Concessionario devono essere registrati in apposito inventario e muniti di etichette con numero identificativo del bene, fatte salve le stoviglie che devono essere indicate nell'elenco dell'inventario per tipologie e quantità.

1.9 Il Concessionario dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra l'Istituto ed il personale del Concessionario.

La fornitura del pasto dovrà avvenire in modo tale che ogni cibo da servirsi cotto dovrà essere cucinato giornalmente nei locali adibiti a cucina scolastica ubicati in Via S. Quasimodo, 3 a Catania.

A fini di promozione della salvaguardia dell'ambiente attraverso la riduzione della produzione di rifiuti non riciclabili e non ecocompatibili come piatti di plastica, il Concessionario dovrà utilizzare piatti riutilizzabili in ceramica o plastica dura fondi e piani con peso massimo di 350 grammi cadauno, bicchieri infrangibili e riutilizzabili, posate lavabili e riutilizzabili in acciaio/alluminio. In ogni plesso scolastico dove è erogato il servizio di refezione, l'igienizzazione delle stoviglie (pentole, piatti, posate) e di ogni altro strumento utilizzato nella preparazione, nel confezionamento, nella distribuzione, nel consumo, nel trasporto e nella somministrazione dei pasti, deve essere effettuata con lavaggio in lavastoviglie, con l'obbligo di utilizzare detergenti a basso impatto ambientale. Qualora non vi sia spazio sufficiente nella mensa e locali annessi per l'installazione di un'adeguata lavastoviglie o non sia possibile garantire un'efficace organizzazione delle operazioni di igienizzazione e stoccaggio di piatti, bicchieri, potranno essere impiegate **stoviglie monouso ecosostenibili** a Minimo Impatto, in materiale certificato per l'uso ad alte temperature atossico e biodegradabile, compostabile e riciclabile con certificazione di qualità attestante che non contengano Bisfenolo A e/o esteri dell'acido ftalico (cioè ftalati). Sono preferibili **bicchieri in bioplastica PLA e piatti in cellulosa biodegradabile**. La spesa per la fornitura del materiale e delle attrezzature necessarie ad assicurare il ciclo che va dalla preparazione, alla somministrazione degli alimenti, alla successiva igienizzazione delle attrezzature e del materiale utilizzato e l'acquisizione degli eventuali servizi necessari resta, in ogni caso, a carico del Concessionario.

La ditta dovrà:

- 1) cucinare giornalmente tutti i pasti presso la cucina scolastica di via S. Quasimodo;
- 2) distribuire agli alunni parte dei pasti nelle aule o nei locali mensa dei plessi "Albatros" e "Le Ginestre" rispettando **più turni** (orientativamente 12.30, 13.10 e 14.00), pulire, rigovernare i locali adibiti a cucina ed i locali adibiti a refezione, i servizi annessi e le varie attrezzature;
- 3) trasportare con personale proprio e con mezzi propri dotati di contenitori isotermitici circa 150 pasti giornalieri nei plessi "Albatros" e "Le Ginestre", pulire e rigovernare i locali adibiti a refezione e i servizi annessi;

Per eventi straordinari ed imprevisti, comprese le forniture di prodotti non idonei, guasti alle attrezzature, il Concessionario dovrà attuare le misure necessarie per garantire comunque il servizio.

La ditta aggiudicataria rileverà quotidianamente il numero degli utenti consumatori del giorno.

Le date di apertura, chiusura, **sospensione** delle lezioni durante l'anno scolastico nonché gli orari di fruizione del pasto nei plessi, sono definiti dal Committente.

Non è ammesso il riutilizzo di vivande già poste in distribuzione nei turni precedenti.

I pasti dovranno essere confezionati in conformità qualitativa e quantitativa alle disposizioni dell'ASP competente, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" (emanate dal Ministero della Salute) e nel rispetto dei LARN (elaborati dalla SINU).

I menù allegati al presente Capitolato risultano quelli del Comune di Catania, predisposti dal SIAN e adattati alle esigenze dell'IC Parini a seguito richiesta della Commissione Mensa dell'Istituto. Eventuali ulteriori variazioni che dovessero essere necessarie, saranno sottoposte al vaglio dell'ASP territorialmente competente con costo a carico del Concessionario.

Art. 2 – Gestione BAR SCOLASTICO

Nel plesso centrale di via Quasimodo è presente un locale adibito a servizio BAR SCOLASTICO.

La gestione del bar è **ricompresa nella presente concessione di servizio di refezione scolastica** e costituisce **prestazione accessoria obbligatoria** a carico del Concessionario, ai sensi e per gli effetti del presente documento. Non è prevista un'autonoma e separata procedura di affidamento per il servizio bar, che rimane pertanto **unitariamente aggiudicato** insieme al servizio di refezione.

Il servizio bar:

1. **Forma oggetto della medesima concessione** di cui all'art. 1 (servizio di refezione scolastica), quale attività strumentale e complementare alla stessa, fermo restando che:
 - a. la Committenza può **sospendere temporaneamente** la gestione del bar, per motivate esigenze

organizzative o di pubblico interesse da comunicare al dirigente scolastico, **senza che ciò incida sulla validità, sull'efficacia e sulla prosecuzione della concessione principale di refezione scolastica;**

- b. tale sospensione non attribuisce al Concessionario alcun diritto a indennizzi, risarcimenti o compensazioni economiche ulteriori rispetto a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.
2. È affidato in gestione al medesimo Concessionario, che dovrà essere iscritto al Registro delle Imprese per attività di somministrazione di alimenti e bevande / gestione bar, assumendo a proprio carico ogni onere gestionale, organizzativo, fiscale, contributivo e assicurativo connesso all'esercizio del servizio.
3. Comporta, a titolo di corrispettivo in favore dell'Istituto, il versamento di un **canone annuo fisso** pari a euro **500,00**, oltre agli eventuali oneri accessori di legge, da corrispondere con le modalità e nei termini stabiliti nel contratto.
4. Deve essere esercitato nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - utilizzo dei locali, impianti, attrezzature e arredi messi a disposizione dall'Istituto, con obbligo di curarne pulizia, manutenzione ordinaria e custodia, restando a carico del Concessionario eventuali integrazioni di attrezzature, previa autorizzazione dell'Istituto;
 - osservanza degli orari concordati con l'Istituto, in coerenza con l'orario scolastico e con il servizio di refezione;
 - assortimento dei prodotti conforme ai principi di educazione alimentare promossi dall'Istituto, con esclusione di prodotti non idonei (in particolare, per l'utenza minorile, prodotti ad elevato contenuto di zuccheri, grassi idrogenati, alcolici, superalcolici e bevande non consentite);
 - prezzi praticati congrui rispetto alle condizioni di mercato, definiti in apposito listino **preventivamente approvato** dal Consiglio di Istituto e chiaramente esposto nei locali; ogni variazione di prezzo dovrà essere previamente autorizzata dall'Istituto;
 - pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare, con obbligo di formazione HACCP del personale addetto e mantenimento in perfetto stato igienico-strutturale di locali, arredi, attrezzature e impianti.
5. È soggetto ai controlli dell'Istituto e degli organi sanitari competenti, nonché alla disciplina generale in tema di responsabilità, penali, risoluzione e vigilanza prevista dal presente Capitolato per la concessione del servizio di refezione scolastica, in quanto parte integrante della stessa.
6. Resta inteso che la gestione del bar, pur configurandosi come prestazione accessoria rispetto al servizio di refezione, **non costituisce concessione autonoma e distinta**, bensì rientra a tutti gli effetti nell'oggetto della presente concessione unitaria, alle condizioni sopra riportate.

Art. 3 – Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Istituto Scolastico Committente.

L'Impresa può presentare in fase di offerta proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati. Per un maggior dettaglio si rinvia alle tabelle merceologiche allegate e al documento denominato "Norme e preparazione e pasti".

Art. 4 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, inizialmente indicate, in via temporanea o definitiva, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana. L'I. A. è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

I numeri dei pasti riportati all'art. 1 precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 5 – Interruzione e sospensione del servizio

Sono consentite interruzioni temporanee del regolare servizio nei seguenti casi:

- in caso di sciopero del personale scolastico per l'intera giornata o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio; il Committente dovrà di norma, quando possibile, dare avviso con anticipo di almeno 2 giorni;
- in caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario; questi è tenuto a comunicare con 5 giorni di anticipo il

disservizio e deve impegnarsi a garantire la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Aggiudicatario e il Committente, nei due giorni precedenti lo sciopero e in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini freddi.

L'interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Aggiudicatario e del Committente, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta nel presente capitolato (terremoti, inondazioni, disordini civili, ecc.). In occasione di tali eventi il Committente e l'Aggiudicatario si riservano la possibilità di sospendere l'esecuzione del servizio senza alcun preavviso.

Art. 6 - Consegna immobili, attrezzature ed arredi

La Committenza mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria i locali della Cucina di via Quasimodo, 3 – Catania con i relativi impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi, nonché i locali di ricevimento pasti e relative attrezzature presso tutti i plessi.

All'Impresa aggiudicataria, prima all'avvio del servizio, verrà consegnato in duplice copia l'inventario degli arredi e delle attrezzature, del materiale di stoviglieria ed utensileria, della cucina centrale, dei locali di ricevimento pasti e del bar annesso alla cucina.

L'impresa, dopo attenta verifica, dovrà restituire copia siglata in ogni foglio come presa visione e accettazione di quanto riportato in esso. I locali e le attrezzature e tutto il materiale preso in consegna dovranno essere restituiti alla scadenza del contratto in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

I locali ed il materiale di cui al verbale di consegna s'intendono in buono stato di conservazione e idonei, in quanto a tipologia, all'espletamento dei servizi richiesti.

Art. 7 – Obblighi normativi

Il Concessionario deve richiedere e ottenere tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

Il Concessionario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il Concessionario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Istituto Concedente, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

TITOLO II - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA GESTIONE DEI PASTI

Art. 8 – App di prenotazione pasti e gestione digitale del servizio

1. Il Concessionario è tenuto a predisporre, mettere in esercizio e mantenere per l'intera durata della concessione una applicazione informatica (app) o piattaforma digitale che consenta: l'iscrizione degli utenti al servizio; la prenotazione quotidiana/periodica dei pasti da parte delle famiglie; la registrazione delle presenze effettive; la gestione dei pagamenti e delle morosità.

2. L'applicazione dovrà: essere accessibile sia all'Amministrazione scolastica sia agli utenti/famiglie, mediante credenziali sicure; fornire all'Istituto, in tempo reale, dati aggregati e individuali relativi a prenotazioni, presenze, fasce ISEE, pagamenti ed eventuali insoluti; consentire la generazione di report periodici (mensili, trimestrali, annuali) funzionali al monitoraggio del servizio e alla rendicontazione.

3. Il Concessionario sarà responsabile: della sicurezza informatica dell'applicazione e della protezione dei dati trattati; della continuità del servizio digitale, salvo interruzioni per motivi tecnici documentati e gestiti con adeguate misure di mitigazione.

4. Il Concessionario: incassa direttamente, in nome e per conto proprio, le tariffe dovute dalle famiglie per i pasti degli alunni, secondo le fasce ISEE determinate, fatturando direttamente alle famiglie; il pagamento dei corrispettivi avverrà a presentazione di regolare fattura, in rate mensili posticipate, utilizzando il sistema informatizzato per la rilevazione dei pasti, mentre il pagamento dei corrispettivi riferito ai pasti erogati al personale docente avverrà annualmente con presentazione di regolare fattura e nota di presenza giornaliera.

5. Il Concessionario assume integralmente il rischio di morosità degli utenti, senza che l'Istituto sia tenuto a

garantire alcuna copertura degli insoluti.

6. I **pasti forniti al personale** avente diritto: sono fatturati dal Concessionario all'Istituto secondo il prezzo unitario offerto e le modalità stabilite negli atti di gara; sono oggetto di rendicontazione periodica, sulla base dei dati di presenza trasmessi dall'Istituto o rilevati con sistemi condivisi (es. app).

7. Eventuali variazioni delle tariffe a carico degli utenti, derivanti da aggiornamenti delle fasce ISEE o da provvedimenti dell'Ente competente, dovranno essere recepite dal Concessionario previa comunicazione formale dell'Istituto.

TITOLO III - ASSICURAZIONI

Art. 9 – GARANZIA Provvisoria e Definitiva

L'offerta non dovrà esser corredata da una **Garanzia Provvisoria**.

Per la **Garanzia Definitiva** si rimanda a quanto descritto nel disciplinare di gara.

Art. 10 – Assicurazioni RCT/RCO

Il Concessionario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. L'entrata in vigore del contratto avrà luogo solo dopo la consegna all'Istituto Concedente , delle polizze assicurative RCT/RCO nelle quali deve essere esplicitamente indicato che l'Istituto Concedente è da considerarsi "terzo " a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte del Concessionario. La polizza deve prevedere altresì la copertura per 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 dal Concessionario.

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per ogni sinistro.

L'Istituto Concedente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Concessionario, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione. Il Concessionario deve stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per ogni sinistro.

TITOLO IV - PERSONALE

Art. 11 - Personale

Ogni prestazione, inerente l'oggetto del presente capitolato, verrà svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa. Il Concessionario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Istituto Concedente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Gli attestati relativi al possesso delle competenze professionali e in materia di sicurezza sul luogo di lavoro dovranno essere depositati agli atti della scuola.

A tal fine, **prima dell'inizio del servizio, il Concessionario deve comunicare all'Istituto Concedente l'elenco del personale indicando il livello, il profilo e il monte ore settimanale di ciascun addetto.** Il

Concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tale proposito, su richiesta del Committente, l'Impresa deve fornire copia della denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione.

Il Concessionario è tenuto, ai sensi dell'art. 11 del D.lgs. 36/2023, ad applicare, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il CCNL "PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI,

Il Concessionario nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è obbligato ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente, ove coerente con l’organizzazione dell’impresa, ad esclusione del personale che svolge funzione di direzione esecutiva.

Art. 12 – Clausola Sociale

In virtù dell’art. 57, comma 1 del D.Lgs. 36/2023, sono previste specifiche clausole sociali con le quali sono richieste, come requisiti necessari dell’offerta, misure orientate tra l’altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, nonché l’applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dall’Istituto Concedente , cioè nell’offerta tecnica possono indicare un CCNL diverso da quello esplicitato dall’Istituto Concedente dimostrando le tutele di cui sopra.

Ai sensi dell’art. 57, comma 1 del D.L.gs. 36/2023, saranno considerati criteri premianti:

- attestazione del possesso dei requisiti di cui all’articolo 46-bis del d.lgs. 198/2006” (certificazione parità di genere);
- clausola sociale per la stabilità occupazionale del personale impiegato
- impegno ad assicurare una quota di almeno il 20% delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile

Il Concessionario accetterà espressamente la clausola sociale e l’obbligo sarà riportato nel contratto; pertanto il concorrente dovrà allegare all’offerta la “**Dichiarazione di accettazione della Clausola Sociale**” con riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa nella misura e nei limiti compatibili con la propria organizzazione aziendale.

Art. 13 – Organico

L’organico, per tutta la durata del contratto, deve essere corrispondente a quello dichiarato nelle tabelle allegate all’offerta in sede di gara, come numero, mansioni, livello e monte-ore, fatta salva l’eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all’aumento o diminuzione del numero di pasti.

Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dall’Istituto Concedente .

In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione. Il Concessionario nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligato ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per l’Istituto Concedente.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l’approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l’Impresa non può procedere ad alcuna variazione.

Il Concessionario, in caso di assenza del proprio personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da assicurare la continuità del servizio.

L’Istituto Concedente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l’Istituto Concedente . Tale sostituzione dovrà avvenire entro 10 giorni dalla richiesta scritta.

L’organico base sarà costituito da 11 unità così distribuite:

- n. 1 cuoco con esperienza comprovata e pluriennale nell’ambito della ristorazione collettiva, maturata in mense o refezioni scolastiche
- n. 1 aiuto cuoco per coadiuvare l’attività della cucina, avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore
- n. 7 addetti al servizio (cucina – mensa)
- n. 2 addetto alla consegna nei plessi

MANSIONE	N UNITA’ DI PERS.	CONTRATTO	LIVELLO	H/SETTIMANALE totali
Addetto mensa/ ASM/ inservienti	6	PUBBLICI ESERCIZI ORARIO	7	100,00
Addetto cucine	1		6	30
ADD. CONSEGNE	2	PUBBLICI ESERCIZI ORARIO	6	40,00

Aiuto CUOCO	1	PUBBLICI ESERCIZI ORARIO	5	30,00
CUOCO	1	PUBBLICI ESERCIZI ORARIO	4	40,00

Art. 14 – Rapporto di lavoro

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con il Concessionario.

Il Concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula della Concessione, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Catania.

Il Concessionario è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Su richiesta dell'Istituto Concedente, il Concessionario deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

L'Istituto Concedente in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che il Concessionario deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che il Concessionario si è posto in regola.

Art. 15 – Piano di Formazione del Personale

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di addestramento di durata sufficiente, le cui ore ed i contenuti saranno esplicitati in fase d'offerta, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

Al seminario illustrativo parteciperà anche l'Istituto Scolastico attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà gli uffici preposti del Committente circa il giorno e il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 20 ore annuali.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e dietetica
- diete speciali
- autocontrollo nella ristorazione collettiva
- igiene e microbiologia degli alimenti
- conservazione degli alimenti
- salute e sicurezza sul lavoro
- comportamento igienico del personale durante il lavoro

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 12 ore annuali. I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo
- D.L. vo. n. 81/2008 e s.m.i.
- pulizia, sanificazione, disinfezione
- comunicazione con l'utenza
- comportamenti in situazioni di emergenza

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 6 ore annuali. I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio
- igiene degli automezzi e dei contenitori
- temperature di mantenimento del pasto trasportato
- situazioni di emergenza.

Art. 16 - Vestiario

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, ed eventuali dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia.

L'I. A. è tenuta inoltre a fornire mascherine e guanti monouso.

Art. 17 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere idoneo dal punto di vista sanitario ai sensi delle vigenti normative.

Art. 18 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione.

Art. 19 - Controllo della salute degli addetti

Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

Art. 20 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alle normative vigenti, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art. 21 – Norme comportamentali del personale

Il personale di servizio dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge, ed in caso di contestazione sulla qualità dei pasti, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni della Committenza o di suoi incaricati al controllo della conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente capitolato.

Il personale impiegato nelle attività richieste è inoltre tenuto a:

- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Direzione scolastica Contraente;
- osservare le norme sulla Privacy;

L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che fossero trascurati nel servizio o usassero un comportamento e/o un linguaggio riprovevole.

L'Istituto Concedente potrà richiedere l'allontanamento di quei dipendenti dal Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 22 - Sicurezza alimentare

Il Committente promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle **Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute, delle Linee Guida della Regione Sicilia e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.**

Inoltre richiede e promuove l'utilizzo di prodotti a rintracciabilità di filiera agroalimentare.

Il Committente promuove altresì l'utilizzo di prodotti biologici locali, provenienti dall'ambito geografico della Provincia di Catania, nonché dei prodotti provenienti dall'agricoltura locale di ambito catanese e siciliano.

Il Committente promuove la cultura alimentare di attenzione alla stagionalità dei prodotti forniti.

È assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da organismi geneticamente modificati.

Art. 23 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alla "Tabelle Merceologiche - Caratteristiche delle derrate alimentari" allegata al presente capitolato

Art. 24 - Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 25 - Grammature

Le pezzature dei prodotti e le grammature devono essere quelle indicate nell'allegato 1 "Tabelle Merceologiche - Caratteristiche delle derrate alimentari" e **imposte e autorizzate dalla ASP** al momento della vidimazione dei menù per le diverse fasce di età: scuola dell'infanzia (3-5 anni) scuola primaria (6-10 anni) scuola secondaria (11-14 anni). Per i docenti e il personale le quantità corrispondono a quelle previste per la scuola secondaria

Art. 26 - Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e produrre al Committente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle norme vigenti ed alle indicazioni contenute "Tabelle Merceologiche - Caratteristiche delle derrate alimentari".

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 27 - Condizioni della cucina – Manuale di Autocontrollo Igienico

L'impresa deve produrre e consegnare in copia alla segreteria dell'Istituto Scolastico "G. Parini" il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso dovranno essere forniti in copia alla Committenza. Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Art. 28 - Conservazione delle derrate

Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono ben ventilati ed illuminati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza; i prodotti sfusi, sia freschi sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate, di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Adeguate cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'I. A., deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

L'Impresa è tenuta a conservare giornalmente in specifici contenitori sterili (forniti dall'Impresa stessa) tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

Art. 29 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto **tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata**, tranne quanto contemplato nel successivo art. 33 del presente capitolato.

TITOLO VII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 30 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Art. 31 - Preparazione piatti freddi

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

Art. 32 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- ✓ 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;
- ✓ la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- ✓ la carne trita deve essere macinata in giornata;
- ✓ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- ✓ il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- ✓ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ✓ tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
- ✓ le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- ✓ legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Art. 33 - Linea refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast beef, lessi, brasati.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 34 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. **Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.**

Art. 35 - Condimenti

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. **E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dal Committente.**

Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

TITOLO VIII - MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 36 – Menù - Principi generali

I menù allegati al presente Capitolato risultano quelli del Comune di Catania, predisposti dal SIAN e adattati alle esigenze dell'IC Parini a seguito richiesta della Commissione Mensa dell'Istituto. Eventuali ulteriori variazioni che dovessero essere necessarie, saranno sottoposte al vaglio dell'ASP territorialmente competente con costo a carico del Concessionario.

Le proposte dalla Committenza sono individuate in base a principi di salute, sostenibilità ambientale, etica. Prevedono l'utilizzo di alimenti biologici, già impiegati nel menù attuale, aggiungendo la forte istanza che i prodotti siano provenienti dal territorio, ove disponibili. Viene data attenzione ai prodotti legati all'agricoltura di tradizione e cultura locale.

I menù sono attualmente articolati in menù estivo e menù invernale, sia per le scuole dell'infanzia e primarie, sia per le scuole secondarie di 1° grado, anche per rispettare la stagionalità. Una diversa articolazione potrà essere proposta dall'I.A., in particolare con la previsione di menù intermedi per il periodo autunno e primavera, in aggiunta a quelli per il periodo estivo ed invernale.

I menù debbono ispirarsi alla dieta mediterranea, con larga presenza di cereali, legumi, verdura, pesce.

L'I.A. si impegna a realizzare i menù proposti in sede di gara, a richiesta del Committente, così come si impegna ad accettare le modifiche che agli stessi potranno eventualmente essere richieste ed apportate, anche a seguito di verifica da parte dell'ASP di competenza.

I menù debbono tendere a contrastare il sovrappeso e l'obesità, che colpiscono in Italia il 34% dei bambini, con il 12% di obesi e che si portano dietro uno stuolo di patologie correlate, tra cui dislipidemie e diabete (sindrome metabolica). Nei menù debbono essere ridotti i grassi saturi, presenti solo nei cibi animali, mai nei condimenti, che sono rappresentati dal solo olio extravergine di oliva.

Art. 37 - Variazione del menù

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione al Committente, seguita da conferma da parte del Committente stesso. Le variazioni del menù che verrà adottato, devono essere di volta in volta concordate con il Committente. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Committente. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico.

Tutte le variazioni autorizzate dal Committente dovranno essere viste dalla ASL.

Art. 38 - Struttura dei menù

La seguente struttura del menù riguarda adulti e bambini:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- (o, in alternativa al primo e secondo piatto, un piatto unico)
- un contorno
- pane
- frutta o gelato o dessert

L'acqua minerale da somministrare sarà del tipo "**acqua microfiltrata**" non addizionata da anidride carbonica e ottenuta da distributori specifici la cui fornitura, installazione e manutenzione è a carico dell'Aggiudicatario. Resta inteso che, per ragioni di sicurezza e igiene, potrà essere concordata con l'Istituto la fornitura di acqua in bottiglie da ½ litro

TITOLO IX - TABELLE DIETETICHE

Art. 39 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare sono quelle imposte dalla ASP al momento della vidimazione dei menù. I pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 40 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o se il Committente stesso richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'I.A. si impegna a presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti variati, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche.

Art. 41 - Diete speciali

L'I.A., dietro presentazione di un certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo.

L' I.A. dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica...) e/o etico (dieta vegetariana, vegana...). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dal Committente con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

Art. 42 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9:45 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

TITOLO X - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 43 - Contenitori

I contenitori isotermici utili al trasporto dei pasti devono essere conformi alla normativa vigente ed adoperati, esclusivamente, per il servizio di refezione scolastica. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori

termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o materiale simile, all'interno dei quali sono allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le gastronomie 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.

I contenitori di cui sopra, forniti o integrati dall'Impresa, dovranno essere in quantità sufficiente per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 44 - Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

L'Impresa, in sede di offerta dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso i singoli refettori, comprensivo di un adeguato numero di mezzi utilizzati, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 45 - Trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell' I.A. nei locali adibiti a ricevimento pasti. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, i pasti devono essere trasportati nei locali mensa per mezzo di carrello, dal cancello posto all'ingresso di ogni edificio scolastico, salvo i casi di esistenza di percorso specifico dall'ingresso ai locali ricevimento pasti.

La consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (salvo modificazioni), secondo gli archi orari che saranno indicati dal Committente. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

TITOLO XI - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 46 - Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico, previa autorizzazione del Committente.

Dal confezionamento alla distribuzione dei pasti, di norma, non deve trascorrere più di 1 (una) ora.

Art. 47 - Personale addetto alla distribuzione

La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'I. A.

Art. 48 - Quantità in volumi e in pesi

Nei plessi scolastici dovrà essere esposto e visibile un "piatto campione", possibilmente di colore diverso da quelli usati dagli utenti, per ogni singolo piatto componente il menù del giorno e contenente l'esatta quantità di derrata per ogni piatto del menù del giorno, a titolo di riferimento per gli Insegnanti, per i Rappresentanti della Commissione Mensa eventualmente presenti o per altri addetti al controllo, nonché quale riferimento per il personale addetto alla distribuzione.

In alternativa, il personale addetto alla distribuzione dovrà utilizzare utensili calibrati e dovrà essere esposta nei refettori informazione descrittiva delle quantità di singola derrata da distribuire.

Art. 49 - Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi
2. esibire il cartellino di riconoscimento
3. lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e i gioielli in genere
4. aerare i refettori/aule prima di apparecchiare i tavoli
5. riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli
6. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare
7. apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti
8. controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali
9. all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.
10. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
11. eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici o a self-service dove previsto
12. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox
13. rispettare la quantità di cibo da distribuire che deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo, con riferimento al piatto campione o utilizzando utensili calibrati, di cui all'art.48
14. procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto
15. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione dell'insegnante
16. distribuire il secondo piatto di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto.
19. la distribuzione del pane deve avvenire di norma dopo il consumo del primo piatto
20. distribuire la frutta, il gelato o i dessert di norma dopo la consumazione del secondo piatto
21. eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori
22. i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico
23. l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

Art. 50 - Informazione ai commensali

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Art. 51 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

TITOLO XII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 52 - Regolamenti

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso la cucina centralizzata e nei locali refettorio dei plessi devono essere dettagliati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Impresa deve allegare, in sede di offerta, le schede tecniche di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare. Ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere quelli che l'Impresa ha indicato in fase di offerta, ed accettati dal Committente.

Art. 53 - Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione e rigovernato e conservato in armadi appositi e dedicati.

Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari

L'Impresa Aggiudicataria deve effettuare nei locali della cucina centrale un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e successivamente con cadenza almeno trimestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 55 - Divieti

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

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 56 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti.

Art. 57 - Pulizie esterne

La pulizia delle aree esterne di pertinenza della cucina centralizzata sono a carico dell'Impresa, che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite. Sono altresì a carico dell'I.A. le pulizie, interne ed esterne, delle pareti vetrate sia della cucina sia della mensa e dei locali ricevimento e consumo dei pasti nei plessi staccati.

Art. 58 - Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia.

Art. 59 - Rifiuti

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in appositi sacchetti e contenitori e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.Lvo n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti inerenti la cucina centrale sono a carico dell'Impresa.

Art. 60 - Servizi igienici

I servizi igienici annessi alla cucina ed ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici - ad uso esclusivo della I.A. - dovranno essere tenuti costantemente in ordine e funzionanti, puliti e disinfettati; gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

TITOLO XIII - IMMOBILI

Art. 61 – Centro di cottura e locali di ricevimento pasti nelle scuole

Il Committente mette a disposizione dell'I. A. la Cucina Centralizzata sita in via Quasimodo, 3 - Catania, unitamente agli impianti, alle attrezzature e agli arredi esistenti. L'Impresa dovrà a proprie cure e spese rendere la suddetta Cucina Centralizzata adeguata al livello del servizio richiesto dal Committente, qualora ve ne fosse la necessità rispetto all'esistente.

A tale proposito, previo sopralluogo, l'Impresa presenterà, in sede di offerta, relazione degli interventi che intende eventualmente realizzare e delle attrezzature che intende installare. In caso di aggiudicazione della concessione in suo favore l'Impresa dovrà realizzare quanto proposto, fermo restando che il prezzo offerto per singolo pasto non potrà subire variazioni in aumento a seguito degli interventi realizzati.

L'esecuzione di tutte le opere previste deve essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'Impresa aggiudicataria.

L'Impresa si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Committente.

Il Committente mette inoltre a disposizione tutti i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici, **nonché il locale BAR.**

Art. 62 - Consegna all'Impresa degli immobili e degli impianti

Il Committente dà in consegna all'Impresa, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti sia presso la cucina centrale sia presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'I.A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti, saranno a totale carico dell'Impresa.

Le opere effettuate dall'I.A. dietro specifica autorizzazione restano di proprietà dell'A.C. e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Le forniture e qualsiasi miglioria dichiarate dall'I.A. per l'acquisizione di un punteggio aggiuntivo in fase di gara restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun altro compenso o indennizzo.

Art. 63 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

In qualunque momento, su richiesta del Committente, ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 64 - Riconsegna al Committente degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa.

Art. 65 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata della concessione a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati (es. utilizzare la cucina centralizzata per produrre pasti destinati ad utenze diverse da quelle previste dal presente Capitolato o autorizzate dal Committente), tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

Art. 66 - Licenze e Autorizzazioni

L'Impresa deve provvedere, a suo onere e responsabilità, all'acquisizione delle licenze e delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. La ditta aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad intestarsi l'autorizzazione sanitaria dei locali cucina; tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'Impresa e saranno intestate al Legale Rappresentante della società.

Art. 67 - Attrezzature

L'Impresa dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

In particolare per le eventuali nuove attrezzature l'Impresa dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 68 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I. A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia tutela della salute e sicurezza dei lavoratori - D.L. 81/2008 e ss.mm.ii.

In particolare l'I. A. entro 60 giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento deve essere trasmesso alla Committenza, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'I. A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committenza e l'I. A.

Resta a carico dell'I. A. organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno sia i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Impresa sia della Committenza, come pure il Legale rappresentante dell'Impresa e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione sia dell'Impresa sia della Committenza.

Resta inoltre a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 69 - Norme generali per l'igiene del lavoro

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626 e ss.mm.ii.

Art. 70 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica e gas da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando. In particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 71 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 72 - Piano di evacuazione

L'Impresa che risulterà aggiudicataria, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti quali terremoti, incendi, allagamenti, ecc. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa al Committente.

Art. 73 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

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.

Art. 74 - Pulizia di impianti ed attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso la cucina centralizzata dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

Art. 75 - 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. 76 - Costi per la sicurezza

I costi per garantire le condizioni di sicurezza e igiene dei lavoratori durante le fasi lavorative, per le misure preventive e protettive di tipo gestionale, organizzativo e/o comportamentale, sono di competenza del Concessionario e si considerano incluse nel costo del servizio in concessione.

TITOLO XV - CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 77 - Criteri ambientali minimi (CAM)

Il Concessionario dovrà attenersi ai Criteri Ambientali Minimi previsti dal Decreto Ministeriale 10 marzo 2020, recante “criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” come previsto dagli artt. 57 e 130 del D.lgv 36/2023, in particolare per i seguenti aspetti:

- a) qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- b) rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'art. 57 del Codice dei Contratti;
- c) qualità della formazione degli operatori.

Art. 78 - Diritto di controllo del Committente

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale, in aderenza a quanto previsto dal progetto presentato dall'I.A. e quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico presentato dall'I.A.

Art. 79 - Controllo della qualità

L'I.A. deve produrre copia del proprio Manuale di Autocontrollo igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura e per ogni tipo di servizio erogato.

L'I.A. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (HACCP) dichiarato e a comunicare trimestralmente alla Committenza il rispetto del piano stesso, inviando documentazione dei controlli effettuati; deve inoltre consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'I. A. ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata della concessione. Eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere approvati dalla Committenza.

L'I.A. deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare alla Committenza ed effettuare analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati.

Qualora la Committenza rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne documentazione alla Committenza.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente alla Committenza e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

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

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASP, SIAN, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza alla Committenza ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Art. 80 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.P., la Commissione Mensa (per quanto previsto dalle norme e contenuto nel Regolamento approvato dal Consiglio di Istituto), nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dal Committente.

Art. 81 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

E' diritto della commissione all'uopo istituita procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: mancato rispetto dei menù, date di scadenza dei prodotti, temperatura dei pasti al momento della distribuzione e quant'altro specificato nel Regolamento approvato dal Consiglio di Istituto. E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A., dovendo invece rivolgersi al

Art. 82 - Tipologia dei controlli

I controlli predisposti dal Committente saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare la pesatura di singolo contenitore dedicato ad un plesso);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'I.C. "G. Parini";
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Art. 83 – Conformità degli alimenti e controlli

L'I.A. si impegna a verificare che tutti gli alimenti forniti e distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e della materia prima da impiegare, nonché tutte le prescrizioni impartite dalle competenti Autorità e a quanto richiesto dalle "Tabelle Merceologiche - Caratteristiche delle derrate alimentari"

Art. 84 - Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

Il Committente provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione di ulteriori penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'I. A. deve presentare al Committente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'I. A..

Art. 85 - Idoneità sanitaria dei componenti gli organi di controllo

I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina centralizzata e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'I.A..

Art. 86 - Metodologia del controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina

fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

Art. 87 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve conservare in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento un "piatto campione" per ogni singolo piatto componente il menù del giorno, e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

Art. 88 - Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Committente

Art. 89 - Contestazioni

Il Committente farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dal Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

Art. 90 - Rilievi all'Impresa Aggiudicataria

Il Committente farà pervenire all'Impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, il Committente applicherà le penali previste dal presente contratto.

TITOLO XVI - RESPONSABILITÀ, PENALITÀ E CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 91 - Responsabilità della ditta aggiudicataria

Il Concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico - sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. Il Concessionario si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone, arrecati a terzi e all'Istituzione Scolastica stessa durante l'esecuzione del servizio. Il Concessionario si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Il Concessionario è sempre responsabile, sia verso l'Istituzione Scolastica che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

Il Concessionario ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente alla concessione in oggetto.

Copia della polizza verrà presentata all'Istituzione Scolastica prima della stipula formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Istituzione Scolastica copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Art. 92 - ONERI A CARICO

Ogni qualsiasi onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti,

personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute e consegna sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per difetto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Committente ed a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare la rilevazione ed il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza in relazione ai menu ed in base ai risultati acquisiti presentare una proposta di modifica degli stessi menu per una successiva applicazione, previa approvazione da parte della ASP - SIAN, con la quale la Ditta interlocherà in merito.

Tutti gli oneri derivanti dal servizio, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria, ad eccezione dell'importo sul valore aggiunto (IVA) che sarà a carico dell'Amministrazione.

Sono altresì a carico dell'Impresa aggiudicataria - laddove previste - **le spese di pubblicazione** dei Bandi di gara e degli avvisi.

Le predette spese dovranno essere rimborsate dall'Aggiudicatario all'Istituto Concedente entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'avvenuta aggiudicazione.

Art. 93 - Penalità previste per il servizio

La Committenza potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto delle condizioni contrattuali. Qualora i pasti forniti all'atto della ricezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti.

Se, inoltre, i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti. In tal caso la Committenza potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore le spese eventuali.

Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile del Concessionario. Qualsiasi infrazione ai patti contrattuali fa incorrere l'Impresa, senza pregiudizio delle maggiori sanzioni determinate dal presente capitolato, in penalità di importo variabile dal euro 250,00 (duecentocinquanta/00) a euro 1000,00 (mille/00), con una graduazione che terrà conto della circostanza che la disfunzione sia solo parziale ovvero riguardi l'intero servizio ovvero della gravità delle conseguenze cagionate alla Committenza.

La Committenza farà pervenire all'Impresa per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, la Committenza potrà applicare le seguenti sanzioni:

- Non corrispondenza delle grammature previste: penale di € 250,00
- Non corrispondenza delle temperature previste: penale di € 250,00
- Fornitura con cariche microbiche elevate: penale di € 1.000,00
- Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale di € 300,00;
- Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale di € 500,00;
- Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 1000,00;
- Altre infrazioni non espressamente contemplate: penale di € 500,00.

Per qualsiasi caso di recidiva le ammende saranno aumentate del 50% rispetto a quanto sopra stabilito. Le penalità applicate, nonché le spese per l'esecuzione in danno, qualora non siano prontamente pagate dal Concessionario, saranno prelevate sino al concorrente ammontare, dalla prima rata mensile del corrispettivo dovuto.

Art. 94 - Adempimenti per la stipulazione del contratto

Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli. Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico del Concessionario.

Art. 95 - Risoluzione del contratto

In caso di grave inadempimento dell'impresa alle obbligazioni di contratto, ovvero nei casi in cui l'esecuzione del contratto ritardi rispetto alle previsioni contrattuali, l'Amministrazione dovrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R. un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere.

Per infrazioni di particolare gravità, o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Committente può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto o applicare una penale fino a euro 1000,00. Nel caso in cui l'inadempimento produca gravi danni all'utenza si procederà a risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti del Concessionario alla determinazione dei danni eventualmente sofferti dal Committente e dall'utenza, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non

bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni patrimoniali subiti

Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dall'Istituto Concedente è fatta all'esecutore con raccomandata A/R.

Il Committente ha il diritto di dichiarare senz'altro la decadenza della Ditta dalla concessione qualora la medesima:

- a) per qualsiasi motivo sospenda il servizio e non mantenga in servizio i mezzi ed i materiali previsti dal contratto di concessione.
- b) incorra comunque in notevoli abituali deficienze o in reiterate e gravi negligenze nella conduzione del servizio – art. 5 D.M. 274/97 comma 1 lettere a), b), c).
- c) incorra in uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa grave o dolo di operatori della ditta;
- d) trasgredisca al divieto di subconcessione.
- e) incorra in sanzioni penali o amministrative per le quali la legge prevede la rescissione del contratto.
- f) in caso di cessazione di attività, di fallimento, di amministrazione controllata, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
- g) per reati di frode (art.355 e 356 Codice penale);

La risoluzione del contratto avviene di diritto quando il Committente, concluso il relativo procedimento, deliberi di avvalersi della presente clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta al soggetto aggiudicatario.

La dichiarazione di decadenza della concessione risolve immediatamente "de jure" e "de facto" il contratto, senza diritto ad indennità ed al risarcimento di alcun genere da parte del Concessionario.

Al Committente, invece, spetta il diritto di rientrare immediatamente in piena proprietà e di usare tutta l'attrezzatura ceduta all'Impresa, onde poter continuare il servizio.

La cauzione è incamerata e l'Impresa risponde di tutti i danni che deriveranno al Committente in qualunque caso di anticipata risoluzione del contratto.

In pendenza di contestazione l'Impresa non potrà in nessun caso sospendere il servizio.

Art. 96 - Controversie

Tutte le eventuali controversie e contestazioni relative all'applicazione del contratto di concessione che potessero insorgere tra l'Istituto Scolastico "G. Parini" e il Concessionario, sia in corso che al termine della concessione qualunque sia la natura di esse, saranno deferite alla Magistratura Ordinaria del Foro di Catania.

ALLEGATI AL CAPITOLATO :

- 1 - TABELLE MERCEOLOGICHE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- 2 - MENU
- 3 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Dott.ssa C. TROVATO)

(Documento firmato digitalmente,
ai sensi del cd Codice dell'Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse)