

COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DI TRENTO



COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DE TRENT

ALLEGATO 6) ALLA DELIBERAZIONE DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DEL 22.08.2024

ENJONTA 6) TE LA DELIBERAZION DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DAI 22.08.2024



Comun General de Fascia

Strada di Prè de Gejia, 2 – 38036 San Giovanni di Fassa/Sèn Jan (Tn)
pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it [0462764500](tel:0462764500)

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN FAVORE DEGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL PRIMO E DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE NELL’AMBITO DEL TERRITORIO DEL COMUN GENERAL DE FASCIA NEL RISPETTO DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI DM 65/2020

-PARTE TECNICA-

sommario

ARTICOLO 1	4
Premessa.....	
ARTICOLO 2	6
Organizzazione del servizio	
ARTICOLO 3	6
Accesso al servizio	
ARTICOLO 4	7
Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	
ARTICOLO 5	
a) Clausole contrattuali ai sensi dei CAM in vigore	8
ARTICOLO 6	15
Prestazioni di carattere tecnico in capo all'appaltatore	
ARTICOLO 7	16
Oneri a carico dell'appaltatore	
ARTICOLO 8	25
Cura delle esigenze socio educativa	
ARTICOLO 9	25
Autocontrollo e controllo della qualità	
ARTICOLO 10	26
Analisi di controllo	
ARTICOLO 11.....	26
Campionatura rappresentativa del pasto.....	
ARTICOLO 12.....	26
Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante.....	
ARTICOLO 13.....	27
Organismi di controllo.....	

ALLEGATI

elenco degli allegati

Allegato A Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività

Allegato B Piano alimentare e grammature

Allegato C Manutenzioni

ARTICOLO 1

Premessa

L'Amministrazione del Comun General de Fascia, conformemente a quanto previsto dall'art. 1, lettera a), della L.P. 03.11.2009 n. 13, promuove nella ristorazione scolastica l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nonché l'adozione di corretti comportamenti alimentari e nutrizionali, attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti alimentari e agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente e legati alla tradizione e alla cultura del territorio provinciale. Tali principi vengono perseguiti nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica rappresenta un importante strumento di diffusione – nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione – dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo, contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo e gettando le basi di un sano stile di vita. La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un fattore determinante della salute, sia per la singola persona che per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale nonché allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente capitolato. Le stesse devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e colturali dei territori.

Il pasto consumato a scuola, come specificano le suddette Linee di indirizzo nazionale, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e dei ragazzi e garantisce circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

In particolare, il servizio di ristorazione scolastica deve:

- incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi piatti, sia crudi come inizio o tra le due portate principali;
- incentivare il consumo di legumi, in particolare come parte di un piatto unico;
- incentivare il consumo di frutta fresca, anche a merenda;
- consentire agli alunni l'espressione dei propri "gusti" in relazione ai condimenti, evitando rigidità nel proporre spezie o aromi eventualmente non graditi;
- far ricorso all'olio d'oliva, preferibilmente extra-vergine, quale condimento e nelle preparazioni culinarie;

- contingentare l'uso del sale, preferendo comunque quello iodato;
- evitare il "bis" di primi e secondi piatti, con un adeguata formazione del personale della mensa e degli insegnanti che accompagnano gli alunni alla mensa;
- fornire pasti che tengano anche conto delle tradizioni locali e della stagionalità con rotazione dei menu;
- prevedere la possibilità di pasti specifici per determinate condizioni cliniche (allergie/intolleranze) o esigenze etiche/culturali/religiose;
- differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale;
- proporre anche piatti "unici" (cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce con contorno e frutta) e non solo pasti divisi nelle portate principali (primo, secondo, contorno, frutta).

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale, nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre rimane tassativamente vietato l'uso di prodotti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali e la garanzia della freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale, in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement - PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare) e di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

Il Ministero dell'Ambiente, con Decreto 10.03.2020, ha fissato i Criteri Ambientali Minimi (CAM) riguardanti la ristorazione pubblica. Nella definizione delle regole per le gare d'appalto della mensa scolastica e ospedaliera il Ministero dell'Ambiente riconosce alle stazioni appaltanti un'importante funzione sociale, che concorre a promuovere la salute degli utenti e la tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile. Al contempo incoraggia il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie che prevedono un incremento delle superfici agrarie destinate all'agricoltura biologica. Gli aspetti chiave dei nuovi CAM si concretizzano quindi in una maggiore attenzione alla qualità dei prodotti utilizzati, alla loro provenienza, alle produzioni biologiche, alla simbiosi tra ristorazione e territorio ed infine ad un controllo degli sprechi.

L'appaltatore, pertanto, si impegna ad eseguire il presente servizio ed i relativi acquisti, improntati al rispetto dell'ambiente, secondo quanto previsto dai criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica di cui all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 10.03.2020.

Il presente capitolato è stato infine redatto nel rispetto di quanto previsto dell'art 130 ("Servizi di ristorazione") del D. Lgs. 36/2023 e dall'art. 4 del D.L. 12.09.2013, n. 104, che si intendono integralmente richiamati.

ARTICOLO 2

Organizzazione del servizio

1. Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso i centri cottura e le sale mensa elencati nell'Allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" al presente capitolato speciale d'appalto e deve essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui agli Allegati B "Piano alimentare", C "Manutenzioni".
2. L'intera responsabilità organizzativa relativa alla gestione del servizio presso le sedi di mensa scolastica come articolate sul territorio è a carico dell'appaltatore.
3. Le mense scolastiche rimangono in funzione dal lunedì al venerdì, e comunque secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni. Di norma le scuole primarie usufruiscono del servizio per 5 giorni in settimana, mentre le scuole secondarie di primo grado per 2 giorni a settimana. La mensa delle scuole secondarie di secondo grado è attiva per 5 giorni a settimana. La programmazione del servizio è disciplinata secondo gli accordi tra l'amministrazione appaltante e gli istituti scolastici.
4. Il servizio può essere svolto anche con l'effettuazione di doppi turni, qualora le necessità lo richiedano, come illustrato nell'allegato A (Centri cottura, sale mensa e volumi di attività) al presente Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica. In questo caso l'appaltatore deve effettuare il servizio di distribuzione dei pasti in 45 minuti in modo da garantire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio del primo turno. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni dovuta ad assenze e/o particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio deve essere in ogni caso eseguito dall'appaltatore, anche in forma ridotta.

ARTICOLO 3

Accesso al servizio

1. Il servizio viene gestito tramite apposito sistema informatico, come meglio specificato nell'art. 14, punto 5). Il sistema prevede:
 - la gestione anagrafica degli studenti, delle diete particolari/etico/religiose e delle tariffe;
 - il pagamento anticipato del servizio da parte delle famiglie direttamente sul conto corrente dell'amministrazione appaltante tramite molteplici canali;

- il sollecito degli utenti morosi mediante SMS o e-mail;
 - le comunicazioni con le famiglie;
 - la prenotazione del pasto per gli studenti degli istituti superiori;
 - l'estrazione dei dati utili alla gestione ed alla verifica dell'andamento del servizio.
2. I dati riferiti a intolleranze o diete particolari/etico/religiose devono essere gestiti direttamente dall'appaltatore aggiornando la relativa sezione in maniera puntuale ed immediata, al fine di garantire la privacy dell'utenza. All'inizio di ogni anno scolastico e singolarmente per ogni utente correttamente iscritto al servizio ristorazione scolastica, l'appaltatore è obbligato a verificare ed aggiornare le diete particolari prescritte per motivi sanitari.
 3. L'appaltatore ha l'onere di inserire i dati relativi ai pasti prenotati forniti dal personale scolastico nel sistema informatico e di controllare la corrispondenza tra le prenotazioni giornaliere e l'effettiva erogazione dei pasti, garantendo il caricamento dei dati nell'arco della stessa giornata. Tale procedura permette per ogni giorno di servizio e per ogni punto di erogazione di individuare il numero dei pasti consumati, il quale costituisce titolo al riconoscimento dei corrispettivi, esonerando l'amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità in merito.
 4. L'appaltatore è obbligato a sincronizzare ed aggiornare quotidianamente nelle giornate di erogazione del servizio tutti i dispositivi informatici utilizzati entro le ore 09:00 o comunque prima di procedere all'inserimento dei dati cui al precedente comma 3.
 5. L'appaltatore è tenuto a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non risulti in regola con il pagamento.
 6. I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri ...) possono essere autorizzati dall'amministrazione appaltante e preventivamente comunicati; il prezzo del pasto deve essere quello stabilito contrattualmente.
 7. È ammesso al servizio di ristorazione il personale docente con funzioni di vigilanza individuato dalle istituzioni scolastiche.
 8. Può essere ammesso al servizio di ristorazione il personale docente e/o non docente su richiesta delle istituzioni scolastiche e previa autorizzazione rilasciata dall'amministrazione appaltante.
 9. Il costo dei pasti di cui ai precedenti punti 7. e 8. viene imputato direttamente dall'appaltatore ai relativi istituti scolastici.

ARTICOLO 4

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, devono essere conformi:
 - ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
 - alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato B "Piano alimentare" del presente capitolato speciale d'appalto.
2. Come specificato nelle premesse, i menu realizzati dalla ristorazione scolastica

devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

3. La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto Allegato B "Piano alimentare", così come sono ivi individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite, in aderenza alle indicazioni ora esposte.
4. Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza, nell'Allegato B "Piano alimentare" viene data indicazione della distanza massima del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo, intendendosi per tale il Comune General de Fascia, amministrazione appaltante, avente sede nel Comune di San Giovanni di Fassa (Tn) dell'amministrazione appaltante.
5. Laddove siano perseguiti obiettivi di educazione alimentare e di informazione ed acculturamento, ricomprendenti aspetti legati alle condizioni storiche, geografiche ed agli usi o costumi locali, vi è l'indicazione "provenienti preferibilmente da filiera trentina o strettamente trentina" quale condizione ottimale per poter dare seguito alle iniziative previste dall'offerta tecnica.
6. Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 5

a. Clausole contrattuali (ai sensi dei CAM in vigore)

a. Requisiti degli alimenti I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- A) Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- B) Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti. - Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".
- C) Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.
- D) Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- E) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati "in pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile" e "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnamodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella

corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione Europea. Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- F) Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- G) Latte e yogurt : biologico.
- H) Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001.
- I) Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici. - Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".
- J) Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- K) Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli

alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

b. Flussi informativi:

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante "Codice del consumo", nei casi di illecità ivi previsti.

c. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da 7 anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali: i. attivarsi con la ASL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del

pasto; ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: - il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; - le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

d. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una

lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel Regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali).

e. Prevenzione e gestione dei rifiuti

- Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

f. Tovaglie, tovaglioli

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste) Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

g. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. Ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

h. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

- L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali: - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

i. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno:

- acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica (Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta) Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali omissis....., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP

maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: - sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; - "doppia parete"; 14 - possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Si precisa che i contenuti del presente comma vanno applicati anche all'obbligo di sostituzione della macchina lavastoviglie così come previsto al successivo art. 7, comma 7, lettera m del presente capitolato;

Verifica: In sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

ARTICOLO 6

Prestazioni di carattere tecnico in capo all'appaltatore

1. L'appaltatore assicura, con oneri a proprio carico e nel rispetto del presente Capitolato speciale – parte tecnica (e relativi allegati), oltre che delle norme tecniche in vigore in materia (come specificato anche nell'articolo che segue):
 - a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari e il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e al loro naturale deterioramento;
 - b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa di cui all'allegato A (Centri cottura, sale mensa e volumi di attività), mediante l'impiego di prodotti alimentari secondo quanto indicato nell'allegato B (Piano alimentare) e quanto proposto in sede di gara;
 - c) la rendicontazione alla stazione appaltante – due volte durante l'anno scolastico in corso o comunque su richiesta della medesima, a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale – delle derrate alimentari impiegate nell'esecuzione del servizio, elencando tipologia, quantità, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegandone documentazione appropriata a comprova (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera di cui alla norma ISO 22005:2007). Nel rapporto andranno inoltre indicate la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo di riferimento e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
 - d) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura, con mezzi idonei e conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto è organizzato in modo che i tempi di consegna presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione delle derrate durante il trasporto sono utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;

- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli, la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio sia organizzato in modalità "self-service" o di tovaglie, tovagliette e tovaglioli, in caso contrario, come indicato al precedente articolo 5, lettera f) "Tovaglie, tovaglioli". Le tovagliette di carta da collocare sui vassoi devono essere biodegradabili;
- f) la fornitura – nei locali cucina e nei servizi igienici del personale dell'appaltatore, nonché nei servizi igienici di esclusiva pertinenza delle sale mensa e destinati agli utenti – degli asciugamani di carta (o, in alternativa, la fornitura e la posa degli asciugamani elettrici), della carta igienica o delle bobine di carta, del sapone liquido e dei relativi distributori o dosatori. I prodotti in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti, privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Il sapone deve essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel o di equivalenti etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024;
- g) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e di quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

ARTICOLO 7

Oneri a carico dell'appaltatore

1. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione, ai fini dell'espletamento dell'attività affidata in appalto, l'appaltatore inoltra all'Amministrazione competente la prevista segnalazione certificata di inizio attività e all'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento la dichiarazione di inizio attività per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e sanità pubblica e verificare l'esistenza delle necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
2. L'appaltatore altresì provvede all'apertura della posizione presso la C.C.I.A.A. di Trento e al pagamento del relativo diritto annuale di iscrizione.
3. Per quanto riguarda la prestazione del servizio, l'appaltatore ha l'onere di garantire:
 - a) il rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti Autorità, anche ai sensi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione della documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B (Piano alimentare). Al riguardo l'appaltatore produce, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, un piano di autocontrollo e lo trasmette alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata, la quale potrà richiedere le integrazioni necessarie. Contestualmente l'appaltatore nomina il responsabile del Piano di autocontrollo, che effettua e documenta almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura, seguendo una specifica scheda, per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti di cui al sistema di prevenzione igienico-sanitaria. Il verbale di sopralluogo è trasmesso entro 5 giorni alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata o

tradizionale.

- b) il confezionamento dei pasti in giornata (o – per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata – nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo). Detti piatti sono autorizzati dalla stazione appaltante all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. È escluso l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche di cui all'allegato B (Piano alimentare);
- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B (Piano alimentare);
- d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento e nei LARN (Livelli di assunzione raccomandata di nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B (Piano alimentare) e di quanto indicato in sede di offerta tecnica dal medesimo appaltatore. A tal fine, prima dell'avvio del servizio e di ciascun anno scolastico successivo, indicativamente entro il mese di luglio, l'appaltatore comunica a mezzo posta elettronica tradizionale o certificata le proposte di menù alla stazione appaltante, per la successiva approvazione da parte di quest'ultima;
- e) il rispetto del menù giornaliero concordato di cui alla lettera precedente. L'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potrà avvenire solo su autorizzazione della stazione appaltante (o delle Commissioni di controllo), previa intesa con l'appaltatore e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti, con l'indicazione degli allergeni presenti, in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- g) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, che non dovrà essere inferiore a quanto previsto nel presente Capitolato speciale – parte tecnica e nell'Allegato B (Piano alimentare). Con riferimento a tali derrate alimentari biologiche, certificate o a basso impatto ambientale che l'appaltatore si è impegnato a fornire in percentuale e non per intero, la stazione appaltante può chiedere la fornitura di detti prodotti per periodi, stagioni, giorni o pietanze individuati e concordati in anticipo con l'appaltatore, in modo da facilitare le operazioni di controllo sull'origine dei prodotti alimentari di cui al presente Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica;
- h) che i prodotti ortofrutticoli siano stagionali e rispettino i “calendari di stagionalità” proposto dal medesimo appaltatore. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- i) la somministrazione, previo accordo con la stazione appaltante e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative, come specificato nell'allegato B (Piano alimentare);
- j) l'accesso ai locali mensa, offrendo tutta la collaborazione necessaria, ai soggetti incaricati di poter eseguire i controlli di cui ai successivi art. 12 e art. 13;
- k) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi

compresi i servizi igienici) e delle attrezzature (arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti);

- l) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione di locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di operatori specializzati o dei competenti organi dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento;
 - m) la rimozione e il successivo trasporto dei rifiuti ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, ivi compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento ed il pagamento delle relative tasse comunali o tariffa sui rifiuti comprese eventuali sanzioni connesse alla tariffa di smaltimento dei rifiuti;
 - n) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere alla stazione appaltante l'applicazione delle norme dell'Unione europea (ad esempio il Regolamento delegato UE n. 40/2017) riguardanti gli aiuti comunitari per la distribuzione di latte, frutta e verdura nelle scuole. In particolare, l'appaltatore sarà tenuto a fornire i documenti fiscali o le bolle di trasporto che attestino che si tratta di prodotti destinati alle mense scolastiche della stazione appaltante, includendo solo le derrate interessate, acquistate per la preparazione dei pasti o delle merende. Tali documenti, regolarmente quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento, devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca;
 - o) l'invio alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata e su richiesta della medesima, dei dati relativi al personale impiegato (distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore, luogo e rapporto di lavoro, data di assunzione, trattamento economico) e ai costi sostenuti per le utenze, nonché della documentazione relativa alla fornitura di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tradizionali, altro);
 - p) l'invio alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata e su richiesta della medesima, di ogni altro documento o report inerente l'appalto e necessario ai fini dei controlli sull'esecuzione in conformità alle norme di legge, del Capitolato speciale d'appalto e dell'offerta tecnica.
4. Per quanto riguarda il personale di servizio, l'appaltatore ha l'onere di garantire:
- a) che tale personale e il relativo monte ore siano quelli indicati in sede di offerta;
 - b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendaliamente come cuoco per ogni centro di cottura;
 - c) che il personale conosca ed applichi le norme in materia di qualità, igiene della produzione, sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
 - d) la sostituzione del personale ritenuto dalla stazione appaltante, a seguito di puntuale contestazione trasmessa a mezzo posta elettronica certificata, non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale eventualità, l'appaltatore provvede a quanto richiesto entro cinque giorni lavorativi dalla ricezione della comunicazione, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la stazione appaltante;
 - e) che la stazione appaltante risulti estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'appaltatore e il personale di cui esso si avvale;

- f) l'invio alla stazione appaltante – una volta all'anno o comunque su richiesta della medesima, a mezzo posta elettronica certificata e sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio – dei dati relativi al personale impiegato nell'anno precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti, in forma aggregata, con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione;
 - g) che la direzione del servizio in appalto sia affidata, all'avvio del medesimo, ad un responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed esperienza almeno triennale nella direzione di un servizio di ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato alla stazione appaltante prima della stipula del contratto. Il responsabile è coadiuvato da 1 coordinatore a tempo pieno, mantiene un contatto continuo con la stazione appaltante ed è presente per almeno 1 giorno alla settimana, nel periodo della preparazione e della distribuzione dei pasti, e comunque reperibile tutti i giorni nelle restanti ore lavorative della giornata;
 - h) le funzioni di dietista, in misura adeguata alla natura del servizio e comunque per un numero minimo di 20 ore per anno scolastico, per gli adempimenti specificamente previsti dal presente Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica e dall'allegato B (Piano alimentare);
 - i) le funzioni di responsabile della logistica, in misura adeguata alla natura del servizio e comunque per un numero minimo di 20 ore per anno scolastico, per la programmazione e il coordinamento degli interventi di manutenzione;
 - l) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
 - m) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso e simili); a tal proposito l'appaltatore è tenuto a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle norme igienico-sanitarie vigenti;
 - n) il lavaggio e la sostituzione degli indumenti di lavoro;
 - o) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante della stazione appaltante, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dalla stazione appaltante, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre realtà titolari di interessi diffusi;
5. Per quanto riguarda i terzi, l'appaltatore si assume:
- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori, fermo restando che la stazione appaltante può chiedere all'appaltatore, in ogni momento e a mezzo posta elettronica certificata, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture relativi ai prodotti, ove devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate

alimentari;

- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo nei locali pubblici;
- d) ogni responsabilità derivante dall'espletamento dell'attività oggetto di appalto. In particolare l'appaltatore si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno dei locali, anche per fatto dei subappaltatori. Ai fini di cui alla presente lettera, l'appaltatore stipula, con oneri a suo carico e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.), alle condizioni di seguito riportate:
 - l'assicuratore risponde delle somme che l'appaltatore sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dal medesimo quale persona giuridica o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dalla stazione appaltante. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie;
 - la stazione appaltante è espressamente considerato "terzo" a tutti gli effetti; l'assicuratore riconosce inoltre la qualifica di "terzo" a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro;
 - il contratto dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto di appalto nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'appaltatore a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
 - l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali: R.C.T.: Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose; R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata, ai sensi di legge;
 - l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'appaltatore nonché da dolo o colpa delle persone delle quali esso deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
 - l'assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 c.c. nei confronti dell'assicurato o di qualsiasi ente o società del medesimo, degli amministratori, dirigenti, impiegati e operai dell'assicurato e loro eredi;
 - l'assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'appaltatore e alla stazione appaltante, mediante posta elettronica certificata, con preavviso di almeno 30 giorni;
 - il foro competente per ogni controversia è quello di Trento per le controversie in cui sia parte la stazione appaltante;
 - qualora l'appaltatore sia un'associazione temporanea di imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria coprono senza alcuna riserva anche i danni

causati dalle mandanti;

- la stazione appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare l'appaltatore, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dalla presente lettera, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi e i massimali sopra specificati; in caso contrario la stazione appaltante richiede una polizza specifica;
 - e) l'impegno di trasmettere copia della polizza di cui alla lettera che precede, regolarmente quietanzata, all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, l'appaltatore si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire alla stazione appaltante copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza. Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della polizza e non può essere opposto ai danneggiati.
6. Per quanto riguarda i locali, gli arredi e le attrezzature, l'appaltatore si assume:
- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e ss. c.c., di quanto affidato a titolo gratuito dalla stazione appaltante per l'espletamento del servizio;
 - b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredi, attrezzature, stoviglie, pentolame, contenitori isoterme ecc., da utilizzare nelle sedi mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per un importo di almeno € 5.000,00 (cinquemila/00 euro) I.V.A. esclusa per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quale va quindi considerato come soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame, utensili ecc. di cui sopra passeranno di proprietà dell'Ente, senza diritto per l'appaltatore di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
 - c) l'onere delle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ivi comprese le riparazioni, di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C (Manutenzioni);
 - d) gli oneri derivanti dalla fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua e simili) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine l'appaltatore provvede alla voltura a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare ai proprietari dei locali, con modalità da concordare in sede di stipula del contratto di appalto, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non sia possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimanga a nome dello stesso

proprietario, fermo restando che gli oneri non quantificabili sono riconosciuti dall'appaltatore in via forfettaria previo accordo con l'intestatario dell'utenza;

- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e sulle linee dati all'interno dei locali mensa;
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali, per un importo stimato, in misura annuale, pari ad Euro 10.000,00 (9.832,77 nel 2022);
- g) gli oneri relativi alla tinteggiatura di almeno due sedi mensa all'anno (con ciò intendendo cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale), durante il periodo estivo, in date da concordare con la stazione appaltante a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale. Nel caso di segnalazioni, da parte dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento, di situazioni che richiedono un intervento urgente, i relativi lavori sono essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando risulti necessario e comunque almeno due volte per ciascun anno solare;
- i) l'onere delle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva e delle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- l) gli oneri relativi all'ottenimento e al mantenimento delle autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, fermo restando che la responsabilità di gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo all'appaltatore. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;
- m) gli oneri relativi alla sostituzione ai fini dell'efficientamento delle seguenti attrezzature:
 - lavastoviglie in dotazione alla cucina della mensa presso il Liceo G. Soraperra, prevedendo la sostituzione della macchina attualmente in uso con un'attrezzatura di livello superiore adatta ad un numero elevato di lavaggi giornalieri e semplificata dal punto di vista dell'elettronica installata al fine di avere un'attrezzatura resistente e semplice da riparare in caso di guasti;
 - potenziamento della zona di lavaggio presente presso il refettorio della scuola secondaria di primo grado di Pozza, il quale dovrà essere adeguato al lavaggio delle stoviglie provenienti dai pasti della sspg di Pozza e della vicina Scuola Primaria di Pozza, attraverso la sostituzione delle attrezzature ivi presenti e la miglior disposizione delle stesse per migliorare la fruibilità della zona lavaggio da parte degli operatori;
- n) in fase di predisposizione dell'offerta tecnica l'appaltatore potrà inserire le migliorie o le sostituzioni alle attrezzature presenti al fine di efficientare la dotazione. Le attrezzature installate in ottemperanza alle richieste indicate nei punti m) ed n) alla scadenza del contratto, passeranno di proprietà dell'Ente, senza diritto per l'appaltatore di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto. Gli oneri derivanti dalle sostituzioni richieste dai punti m) ed n) non rientrano nella spesa annua indicata nel precedente punto b).

7. Per quanto riguarda stoviglie, pentolami, posateria e minutaglie:

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione dell'appalto stoviglie, corredi, pentolame e vasellame in genere, posaterie e minutaglie necessari per l'ordinario funzionamento del servizio mensa, garantendone la periodica integrazione e/o sostituzione anche tenuto conto del possibile aumento degli utenti, di usura, guasti e rotture, nonché sottrazioni e danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente. Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra resteranno di proprietà della stazione appaltante, senza diritto a rimborsi di alcun genere in favore dell'impresa aggiudicataria. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.

Su indicazione della stazione appaltante, dove è necessario provvedere allo spostamento delle stoviglie per le operazioni di lavaggio a fine pasto, le stoviglie (piatti e bicchieri) fornite dovranno essere in melamina o similari per agevolare le operazioni di trasporto da parte del personale addetto.

8. Per quanto riguarda la gestione del sistema informatizzato per la gestione delle prenotazioni e dei pagamenti, la ditta aggiudicataria si obbliga ad utilizzare, per le operazioni di propria competenza, il sistema informatico già in uso delle cui licenze d'uso è proprietaria la stazione appaltante. L'appaltatore deve garantire:

- a) la raccolta delle prenotazioni giornaliere, tramite propri mezzi e proprio personale, ove questo non venga messo a disposizione dalla scuola, dotando ogni sede scolastica e ogni punto cottura, ove non sia già presente, di un dispositivo tecnico (lettore POS, pc, tablet, smartphone o similari) in grado di connettersi alla rete internet e di utilizzare il software;
- b) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema;
- c) il controllo delle prenotazioni dei pasti pervenute quotidianamente in ciascun centro cottura;
- d) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle Scuole, nonché la richiesta dell'invio di un fax o analoga comunicazione scritta di correzione (anche via mail ordinaria) in caso di segnalazione di errori da parte del sistema informatico;
- e) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informativo;
- f) la tempestiva comunicazione all'Amministrazione appaltante in caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o dei dispositivi tecnici (lettore POS, pc e similare) seguita dai relativi interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità.

Restano in carico alla stazione appaltante le seguenti attività:

- a) Il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio;
- b) La determinazione delle quote pasto a carico dell'utenza;
- c) L'incasso diretto delle rette;

- d) La gestione diretta delle variazioni in corso d'anno (aggiunta/ritiro alunni, cambio fascia di costo pasto, ecc.);
- e) L'invio delle lettere di sollecito e la messa a ruolo degli utenti insolventi.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti i costi di gestione del sistema come da elenco sottostante:

- a) Gli apparati tecnici ed informatici utili alla rilevazione delle presenze e relativi costi di manutenzioni o canoni di gestione;
- b) Il canone per l'utilizzo dell'intera suite software;
- c) Il canone per la linea telefonica;
- d) I costi per la fornitura e la sostituzione delle tessere magnetiche per la gestione delle prenotazioni nelle sedi dotate di terminali POS;
- e) I costi per la formazione del personale proprio e della stazione appaltante che devono accedere ai programmi della suite;
- f) Le modifiche e le nuove implementazioni;
- g) I costi per l'invio di SMS alle famiglie per segnalare la morosità, la situazione del debito o altre situazioni;
- h) Eventuali SIM dati telefoniche o linee ADSL di connettività verso internet per trasferimento dati;
- i) Eventuali oneri bancari per l'utilizzo degli attuali sistemi di pagamento, escluse le commissioni bancarie a carico degli utenti in caso di carica da home banking;

La ditta aggiudicataria deve garantire annualmente la manutenzione e l'aggiornamento del programma informatico, assumendo a proprio carico le spese per il canone annuo richieste dalla softwarehouse fornitrice del programma. Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, la ditta aggiudicataria deve trasferire alla stazione appaltante in forma una tantum, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo, la piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware in dotazione all'intero sistema, nonché le licenze d'uso relative ad eventuali upgrade di sistema proposti. L'appaltatore si può avvalere del supporto del personale della stazione appaltante, che garantirà la più ampia collaborazione, fornendo tutta la documentazione necessaria per l'espletamento dell'incarico. In caso di inadempimento o difficoltà nell'esecuzione degli adempimenti relativi alla gestione informatizzata del servizio ristorazione, ne deve essere data tempestiva segnalazione alla stazione appaltante.

1. Per quanto riguarda l'informazione all'utenza, all'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore dovrà mettere a disposizione degli utenti fruitori del servizio – in forma digitale, utilizzando le modalità offerte dalla tecnologia, come siti internet o applicazioni, e in forma cartacea e in modo ben visibile in tutte le sedi di erogazione del servizio – il menù preventivamente concordato con la stazione appaltante, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

ARTICOLO 8

Cura delle esigenze socio-educative

1. La stazione appaltante, per il tramite dell'appaltatore, contribuisce alla promozione della salute e all'educazione alimentare attraverso iniziative informative e culturali che, muovendo dalle dinamiche storico-geografiche e dagli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera trentina e a basso impatto ambientale, siano tese ad accrescere la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva, da parte dei fruitori del servizio di ristorazione scolastica, delle loro famiglie e, più in generale, dall'intero mondo della scuola.
2. Le iniziative di cui al comma che precede possono prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori o allevatori locali quali testimoni e garanti delle tradizioni, al fine di promuovere negli utenti la cultura del non spreco e della sostenibilità alimentare ed ambientale.
3. Le iniziative di cui al presente articolo sono a cura, carico e spese dell'appaltatore e risultano dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, in conformità ai parametri di valutazione di cui al disciplinare di gara.

ARTICOLO 9

Autocontrollo e controllo della qualità

1. L'appaltatore deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti del 29.04.2004 n. 852 e n. 853, del Reg. (CE) del 15.11.2005 n. 2073 e del D. Lgs. 06.11.2007 n. 193 e loro successive modificazioni. Pertanto, l'appaltatore:
 - deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
 - è tenuto ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente alle azioni correttive adottate per la risoluzione.
2. L'appaltatore deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:
 - referti analisi;
 - verbali di ispezioni degli organi di controllo;
 - segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
 - temperature degli elementi refrigeranti.
3. Con cadenza annuale l'appaltatore inoltra altresì:
 - la programmazione e gli esiti della formazione annua;
 - lo schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine o nei refettori;
 - la registrazione di autocontrollo delle cucine in gestione all'appaltatore;
 - gli esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.
4. L'appaltatore deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la

sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 10

Analisi di controllo

1. L'appaltatore deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. (CE) del 15.11.2005 n. 2073 e successive modifiche, con frequenza almeno mensile.
2. I costi delle analisi sono a completo carico dell'appaltatore. È fatto obbligo all'appaltatore di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione alla stazione appaltante.

ARTICOLO 11

Campionatura rappresentativa del pasto

1. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dall'appaltatore stesso, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto ed il nome del cuoco responsabile della preparazione. Gli stessi vanno conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Campionatura rappresentativa del pasto".
2. I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 12

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

1. La vigilanza sul servizio compete all'amministrazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno, per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
2. L'amministrazione appaltante si riserva il diritto di effettuare - in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, con proprio personale o attraverso personale specializzato a tal fine incaricato - controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura che nelle sedi fornite con pasti veicolati, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
3. Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio è tenuto ad offrire tutta la collaborazione necessaria, non interferendo nell'ispezione.
4. Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo, una relazione scritta. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. L'appaltatore è tenuto a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e ai

magazzini interessati; fornirà i chiarimenti necessari e, su richiesta, la documentazione relativa.

ARTICOLO 13

Organismi di controllo

1. **Dipartimento di Prevenzione dell'A.P.S.S.:** svolge istituzionalmente il controllo ufficiale relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.
2. La competente **Struttura amministrativa dell'Amministrazione appaltante:** effettua il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:
 - stato, condizioni igieniche dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
 - materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - modalità di manipolazione e cottura dei prodotti finiti;
 - materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
 - modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
 - procedimento di sanificazione;
 - caratteristiche e impiego di detersivi e sanificanti;
 - sgombero rifiuti;
 - stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
 - organico e professionalità degli addetti;
 - modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
 - modalità di distribuzione del pasto;
 - quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
 - preparazione e distribuzione delle diete speciali;
 - temperature dei pasti;
 - documentazione relativa al servizio, comprese le schede di rilevazione previste dal "Manuale di corretta prassi igienica";
 - comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.
3. **Laboratori specializzati:** incaricati del controllo analitico da parte dell'amministrazione appaltante. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.
4. **Commissioni mensa scolastiche:** costituite presso ciascuna istituzione scolastica, composte dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dall'amministrazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: caratteristiche organolettiche del cibo, rispetto del menù, modalità del

servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni devono essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. È fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale impiegato nel servizio. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con l'amministrazione appaltante, con le autorità scolastiche e con la ditta appaltatrice. La commissione può – di norma – accedere alle mense, ivi compresi i punti cottura ed i magazzini, purché accompagnata da personale dell'amministrazione appaltante. L'eventuale accesso senza accompagnamento può avvenire solo limitatamente alla fruizione del pasto e dietro autorizzazione specifica dell'amministrazione appaltante.

Letto, approvato e sottoscritto.
Let, aproà e sotscrit

IL VICEPROCURADOR/L VIZEPROCURADOR
f.to – rag. Renato Nazario Micheluzzi -

LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA
f.to – dott.ssa Elisabetta Gubert -

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo. | *Copia valiva che l'originèl, sun papier senza bol per दौरa aministrativa.*

VISTO / *SOTSCRIT*:

LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA
firmato digitalmente
dott.ssa Elisabetta Gubert

San Giovanni di Fassa, 23 agosto 2024
Sèn Jan, ai 23 de aost del 2024