



COMUNE DI GENOVA

**Direzione Area Scuola**  
Servizi di Ristorazione

Capitolato speciale d'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica, in conformità ai parametri di Sostenibilità Ambientale di cui al D.M. 10 marzo 2020

Lotti prestazionali e territoriali n. 7  
durata 36 mesi



COMUNE DI GENOVA

## ALLEGATI

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

- ✓ Allegato 1           Sedi di ristorazione
- ✓ Allegato 2           Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime
- ✓ Allegato 3           Menu e ricettario
- ✓ Allegato 4           Composizione pasto scorta e cestino da viaggio
- ✓ Allegato 5           Prezziario generi alimentari
- ✓ Allegato 6           Limiti di contaminazione microbica
- ✓ Allegato 7           Tabella andamento pasti
- ✓ Allegato 8           Linee guida diete sanitarie e menu alternativi
- ✓ Allegato 9           Tabelle merceologiche prodotti alimentari
- ✓ Allegato 10          Pasti medi giornalieri e disponibilità strutture
- ✓ Allegato 11          Manutenzione strutture impianti ed attrezzature
- ✓ Allegato 12          Indici di produttività e rapporti addetti/utenti
- ✓ Allegato 13          Elenco personale da riassorbire
- ✓ Allegato 14          Penalità
- ✓ Allegato 15          Accordo sul trattamento dei dati personali



COMUNE DI GENOVA

## SOMMARIO

ALLEGATI .....	2
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI .....	8
Art. 1 - Definizioni.....	8
Art. 2 - Oggetto dell'appalto .....	10
Art. 3 - Durata del contratto .....	10
Art. 4 - Tipologia di collettività.....	11
Art. 5 - Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza.....	11
Art. 6 - Articolazione del servizio.....	12
Art. 7 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto .....	15
Art. 8 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune .....	16
Art. 9 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio .....	16
Art. 10 - Pasti per eventi e personale di protezione civile.....	16
Art. 11 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione.....	16
Art. 12 - Specifiche tecniche.....	17
Art. 13 - Elementi offerta tecnica - Qualità degli alimenti .....	17
Art. 14 - Calendario di erogazione del servizio .....	17
Art. 15 - Inizio dell'erogazione del servizio .....	17
Art. 16 - Interruzione del servizio .....	18
Art. 17 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio	18
TITOLO II - PERSONALE.....	19
Art. 18 - Struttura Organizzativa.....	19
Art. 19 - Organico .....	20
Art. 20 - Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione .....	20
Art. 21 - Formazione ed aggiornamento del personale.....	21
Art. 22 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco	22
Art. 23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati.....	22
Art. 24 - Norme comportamentali del personale .....	23
TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	24
Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari	24
Art. 26 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare .....	25
Art. 27 Requisiti degli alimenti .....	25
Art. 28 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari .....	27
Art. 29 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT .....	28
Art. 30 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a carattere sociale e gestione delle eccedenze alimentari.....	28
Art. 31 - OGM.....	28
Art. 32 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale .....	28
TITOLO IV - MENU E DIETE.....	29
Art. 33 - Struttura del menu .....	29



COMUNE DI GENOVA

Art.34- Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto “Fruttometro” e Progetto “frutta snack pomeridiano” .....	31
Art. 35 - Variazioni del menu .....	32
Art. 36 - Diete sanitarie e menu alternativi .....	32
Art. 37- Dieta leggera (in bianco) e/o diete di attesa .....	33
Art. 38 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio.....	33
Art. 39– Comunicazione e informazione agli utenti .....	34
TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA .....	35
Art. 40 – Modalità operative .....	35
TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	37
Art. 41 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari .....	37
Art. 42- Norme per una corretta igiene della produzione.....	37
Art. 43 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti.....	39
Art. 44 - Indumenti di lavoro .....	40
Art.45 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche .....	40
Art.46- Divieto di riciclo degli alimenti.....	41
TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI .....	41
Art. 47 - Ordinazione dei pasti .....	41
Art. 48 - Programmazione delle consegne .....	42
Art. 49 - Piano dei trasporti, personale addetto al trasporto, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori .....	44
Art. 50 - Indicazioni nei documenti di trasporto .....	45
TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	46
Art. 51 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti .....	46
Art. 52 Requisiti dei materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA.....	46
Art. 53 Requisiti dei prodotti in carta tessuto .....	46
Art. 54 – Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica nei casi di emergenza .....	46
TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI .....	47
Art. 55 - Regolamenti.....	47
Art. 56 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti.....	48
Art. 57 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature .....	48
Art. 58 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi .....	49
Art. 59- Servizi igienici e spogliatoi .....	49
Art. 60 – Requisiti degli imballaggi .....	50
Art. 61 – Riduzione e gestione dei rifiuti.....	50
Art. 62 - Derattizzazione e disinfestazione .....	51
TITOLO X - IMMOBILI.....	51
Art. 63 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature.....	51
Art. 64 - Consegna all’I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune.....	52



COMUNE DI GENOVA

Art. 65 – Corrispettivo per utilizzo del Centro Produzione Pasti “Thouar .....	52
Art. 66 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili .....	53
Art. 67 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi	53
Art. 68 - Autorizzazioni.....	53
Art. 69 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica.....	53
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....	54
Art.70 – Disposizioni in materia di sicurezza .....	54
Art. 71 - Valutazione dei rischi .....	54
Art. 72 - Impiego di energia.....	55
Art. 73 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro .....	55
Art. 74 - Costi relativi alla sicurezza.....	55
Art. 75 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) .....	56
Art. 76 - Controllo della salute degli addetti.....	56
Art. 77- Referenti della sicurezza .....	56
Art. 78 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall'I.A.) .....	56
Art. 79 - Piano di evacuazione .....	56
TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA' .....	57
Art. 80 - Disposizioni generali .....	57
Art. 81 – Direttore dell’esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune	57
Art. 82 - Organismi preposti al controllo del Comune .....	57
Art. 83 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune.....	58
Art 84 - Blocco delle derrate.....	58
Art. 85 - Contestazioni all’Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune .....	59
Art. 86 - Verifica della soddisfazione dell’utente da parte dell’Impresa.....	59
Art. 87 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2015 .....	59
TITOLO XIII - PENALITA'.....	60
Art. 88 - Penalità previste .....	60
Art. 89 - Procedimento di applicazione delle penalità.....	60
TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO .....	61
Art. 90 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica .....	61
Art. 91 - Pagamento dei pasti.....	61
Art. 92 - Cessione del credito .....	62
Art. 93 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all’I.A.....	62
TITOLO XV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO .....	62
Art. 94 – Aggiudicazione definitiva.....	62
Art. 95 - Oneri ed obblighi dell’aggiudicatario .....	63
Art. 96 – Garanzia definitiva.....	63
Art. 97 - Subappalto .....	64
Art. 98 - Esonero Responsabilità per il Comune.....	64
Art. 99 - Responsabilità .....	64
Art. 100 - Assicurazioni e garanzie .....	64
Art. 101 - Spese ed utenze .....	65



COMUNE DI GENOVA

TITOLO XVI - NORME FINALI .....	66
Art. 102 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie.....	66
Art. 103 - Trattamento dei dati personali.....	66



COMUNE DI GENOVA

## **PRINCIPI GENERALI**

L'oggetto e le modalità di esecuzione del servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, di seguito Capitolato, ed ai relativi Allegati sono ispirati alle esigenze educative, sociali, alla tutela della

salute e dell'ambiente, alla coesione sociale, all'integrazione culturale, alla lotta allo spreco alimentare, alla promozione di una sana alimentazione fin dalla più tenera età, della condivisione, della convivialità, dell'educazione a gusto, sapori, conoscenza e gradimento del cibo, nonché dello sviluppo sostenibile per favorire la riduzione dell'impatto sull'ambiente in conformità con i CAM del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 " Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari " emanato dal Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (con particolare riferimento all'Art. 1, Allegato I), nonché a quanto previsto dal Codice in materia di sostenibilità energetica ed ambientale, e con il " Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica Amministrazione - PAN GPP " promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

## **STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI GENOVA**

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è la Direzione Area Scuola.

## **RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO**

Si forniscono di seguito le principali normative e linee guida di riferimento nel settore relativo alla ristorazione collettiva:

- ✓ Regolamento (CE) N. 178/2002;
- ✓ Pacchetto Igiene, Regolamento (CE) N. 852-853-854-882/2004;
- ✓ Regolamento (UE) N. 1169/2011;
- ✓ Legge n. 283/1962 e successivi aggiornamenti;
- ✓ Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- ✓ Regolamento (CE) N. 889/2008 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- ✓ Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- ✓ Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 e successive modifiche e integrazioni recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- ✓ Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute
- ✓ Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la Nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria;
- ✓ Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;



## COMUNE DI GENOVA

- ✓ D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 “ Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari ” emanato dal Ministero dell’Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare (con particolare riferimento all’Art. 1, Allegato 1)Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché’ per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.”;

Per quanto non espressamente indicato si richiamano tutte le normative e linee guida e di indirizzo vigenti in materia, al momento dell’aggiudicazione e durante l’esecuzione del contratto.

### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

#### Art. I - Definizioni

Nell’ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Alimento: ogni sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
- b) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- c) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell’attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- d) Capitolato Tecnico: il presente documento compresi tutti i suoi allegati (Specifiche Tecniche);
- e) Centri cottura: le strutture di proprietà/disponibilità dell’I.A. o del Comune ove vengono preparati i pasti per numerose strutture scolastiche;
- f) Centri Fornitura derrate: strutture di proprietà/disponibilità dell’I.A. ove vengono stoccate e preparate le derrate alimentari e non alimentari destinate alle cucine c/o le strutture scolastiche
- g) Codice: D. Lgs. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici”
- h) Committente: cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto (Comune di Genova)
- i) Cucina: locale di proprietà comunale, interno ad una scuola, ove vengono preparati i pasti per la scuola stessa e, in taluni casi, per scuola/e limitrofa/e. La cucina può essere gestita o da personale comunale (v. pasti crudi) o da personale dell’impresa appaltatrice (I.A.): v. pasti pronti da consumare in loco;
- j) Dieta di attesa: pasto per utenti in attesa della redazione di dieta sanitaria personalizzata;
- k) Dieta sanitaria: pasto per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie; si suddivide in: *dieta codificata*: pasto che esclude alcuni alimenti per categorie omogenee di allergie/intolleranze alimentari o di altre patologie; *dieta personalizzata*: pasto per utenti che non rientra parzialmente o totalmente tra le diete codificate; (in quanto necessita di ulteriori esclusioni oltre quelle previste dalla codifica)
- l) Diete leggere: pasto per utenti con indisposizione breve (max. 48 ore);
- m) Distribuzione dei pasti: l’insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall’Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;





COMUNE DI GENOVA

- n) Fascia distributiva: stringa oraria necessaria per lo svolgimento di tutte le attività inerenti la somministrazione del pasto comprensive dell'apparecchiatura, riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento dei rifiuti, ecc.;
- o) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalle sedi produttive alle sedi di ristorazione scolastica;
- p) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua ecc);
- q) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- r) Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- s) Locali di ristorazione in gestione: le cucine ed i centri cottura di proprietà del Comune gestite dall'Impresa, i locali di distribuzione e consumo, i locali di servizio annessi ai refettori, gli spogliatoi e i servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa;
- t) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili;
- u) Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- v) Menu etico-religiosi: pasto per utenti che hanno richiesto menu per motivi etico religiosi;
- w) Menu: il menu previsto per la generalità degli utenti, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale;
- x) Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
- y) Pasti Pronti da consumare in loco: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale dell'I.A., mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
- z) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nei centri cottura di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);
- aa) Pasto completo giornaliero: tutte le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio diversificato per ogni ordine di scuola;
- bb) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati in ogni sede scolastica;
- cc) Preparazione gastronomica: il piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- dd) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- ee) Ricettario: raccolta delle ricette di ciascuna delle preparazioni gastronomiche previste nel menu con specifica delle grammature a crudo riferite ai singoli alimenti /ingredienti;
- ff) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione rivolto a utenti della fascia 0-14 anni reso mediante la produzione dei pasti presso le strutture dell'Impresa e/o presso le strutture del Comune date in comodato all'Impresa; il trasporto dei pasti presso i refettori e presso le altre strutture afferenti al servizio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti;
- gg) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;



## COMUNE DI GENOVA

- hh) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non) e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- ii) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- jj) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- kk) Trasporto: il trasporto dei pasti presso le cucine pubbliche e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori);
- ll) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

### Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Genova (di seguito Comune), da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3, comma 1 lettera sss) del Codice.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune richiede, la fornitura di pasti a crudo, di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati come meglio definito nell'art. 6 – “Articolazione del servizio” del Capitolato.

Per quanto concerne la definizione del valore complessivo posto a base di gara e dei prezzi unitari di riferimento si rinvia a quanto dettagliatamente indicato nel punto 3 “OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI” del Disciplinare di gara.

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall'impresa aggiudicataria, senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta avanzare pretesa alcuna, come previsto dall'art. 106 comma 12, del Codice degli appalti.

### Art. 3 - Durata del contratto

Il servizio, suddiviso in sette diversi lotti, avrà durata pari a 36 mesi con opzione di rinnovo contrattuale non superiore ad ulteriori 32 mesi. La Civica amministrazione si riserva di anticipare o posticipare l'avvio del servizio a fronte di specifiche esigenze. Di seguito sono riepilogati i termini presunti di avvio e scadenza:

lotto	avvio previsto	durata mesi	scadenza prevista	opzione rinnovo
1 Centro Est	01/01/2024	36	31/12/2026	max 32 mesi
2 Centro Ovest	01/01/2024	36	31/12/2026	max 32 mesi
3 Valpolcevera	01/01/2024	36	31/12/2026	max 32 mesi
4 Medio Levante e Levante	01/01/2024	36	31/12/2026	max 32 mesi
5 Bassa e Media Valbisagno	01/01/2024	36	31/12/2026	max 32 mesi



COMUNE DI GENOVA

6 Medio Ponente	01/08/2024	36	31/07/2027	max 32 mesi
7 Ponente	01/01/2024	36	31/12/2026	max 32 mesi

La durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Al verificarsi di particolari condizioni che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo, a partire dalla seconda annualità contrattuale, sarà attivata la revisione dei prezzi che sarà applicata nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui sopra, si utilizzeranno gli indici dei prezzi al consumo. La variazione è definita dalla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile nel 1° mese della seconda annualità e quello corrispondente al 1° mese/anno di avvio del servizio (ad esempio in caso di avvio del servizio il 1 gennaio 2024 la revisione dei prezzi avrà decorrenza dal 1 gennaio 2025, prendendo come riferimento la variazione ISTAT intercorsa tra il 31/12/2024 e il 31/12/2023). Analogo criterio sarà adottato per eventuali revisioni negli anni successivi, facendo riferimento alle variazioni dell'indice ISTAT dell'anno precedente. Qualora si sia verificata una variazione di tale indice l'appaltatore (nel caso di variazione positiva) e la stazione appaltante (nel caso di variazione negativa) hanno facoltà di richiedere la revisione del prezzo con un'istanza, che non potrà essere presentata più di una volta per anno, indirizzata al R.U.P.

#### **Art. 4 - Tipologia di collettività**

E' composta da:

- bambini dei Nidi d'infanzia;
- alunni delle Scuole d'Infanzia comunali comprensive delle sezioni Primavera 24/36 mesi, alunni delle Scuole d'Infanzia statali, delle Scuole primarie e secondarie di primo grado;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- personale comunale dipendente che ne abbia diritto;
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune;
- personale disabile e/o con disagio socio-economico, inserito in strutture scolastiche, equiparato per mansioni a personale comunale e comunque disciplinato da accordi con il Comune;
- eventuali bambini dei Nidi d'infanzia convenzionati dal Comune;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici.

#### **Art. 5 - Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza**

Le sedi scolastiche ove è richiesto il servizio sono suddivise in n. 7 lotti, la cui composizione e la tipologia di pasti, gli indirizzi delle sedi di ristorazione ed il numero attuale di pasti medi giornalieri



## COMUNE DI GENOVA

sono indicati nell'Allegato n. 1 "Sedi di ristorazione", ove sono inoltre riportati indicativamente il numero di refettori e di turni, le frequenze giornaliere presunte medie, la presenza di eventuali sezioni Primavera, la presenza di self-service e lavastoviglie, il numero delle sezioni attrezzate per disabili, l'organizzazione delle attività scolastiche, le informazioni legate alle necessità di approvvigionamento acqua in bottiglia e le sedi coinvolte dalla progettazione PNRR. Tali dati sono indicativi per la formulazione dell'offerta, rimanendo salve modifiche gestionali del servizio intervenute successivamente.

Le Imprese, risultanti aggiudicatarie dei lotti, sono tenute a garantire l'espletamento del servizio secondo quanto previsto ed indicato nell'Allegato n. 1, anche nel caso si verificano situazioni impreviste e contingenti che comportino modifiche temporanee della tipologia del pasto inizialmente indicate per ogni singola sede di ristorazione.

Per l'espletamento del servizio l'I.A. dovrà utilizzare centri cottura e cucine scolastiche come specificato nell'allegato n. 10 che indica altresì i pasti die medi.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione, così come di aumentare o diminuire il numero delle sedi contestualmente alla modifica del dimensionamento scolastico e al riordino dei cicli scolastici.

A fronte di circostanze impreviste, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni dell'entità del servizio, anche in deroga ai limiti indicati all'art 2.

Il numero presunto dei pasti annui, suddivisi nelle diverse tipologie richieste, è riportato nell'Allegato n. 2 "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime".

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

A titolo esemplificativo, a completamento delle informazioni sulle sedi di ristorazione, nell'allegato 7 "Tabella andamento pasti", si forniscono i dati storici sulle frequenze giornaliere dei pasti riferite al mese di marzo 2023 per ogni singola sede scolastica.

### **Art. 6 - Articolazione del servizio**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica, per ogni singola tipologia di pasto richiesto, sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

**Per i pasti crudi:** pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.

L'I.A. deve provvedere con cadenza giornaliera:

- al confezionamento e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) per la preparazione del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alla cucina scolastica del Nido d'Infanzia Cantaegua di proprietà pubblica. Possono essere autorizzate consegne di alcuni generi da parte dell'I.A. con frequenza settimanale, bisettimanale e mensile con modalità e tempi da concordare con il Comune.
- all'integrazione della dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze, secondo quanto specificatamente richiesto dal personale del servizio di ristorazione scolastica per la quale il Comune ha calcolato per l'intera durata contrattuale l'importo di € 5.500,00,



## COMUNE DI GENOVA

- calcolato sulla base dei pasti dell'intero periodo contrattuale;
- all'installazione di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola.

**Pasti Pronti da consumare in loco:** prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale dell'I.A., mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A. Alcune cucine opportunamente evidenziate nell'allegato I producono pasti per alcune sedi scolastiche limitrofe

L'I.A. deve provvedere:

- al confezionamento e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica gestite con personale dell'I.A.;
- alla preparazione e confezionamento del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici);
- in alcuni sedi, opportunamente evidenziate nell'allegato I, deve provvedere anche al confezionamento e trasporto dei pasti per le sedi limitrofe di competenza;
- per i nidi d'infanzia la preparazione della colazione per i bambini che ne hanno necessità entro le ore 8,30
- alla preparazione del fruttometro (anticipo frutta del pasto) tramite lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta che dovrà essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe corredata di tovagliolo e tovaglietta e per i nidi d'infanzia di piattino/coppetta;
- alla predisposizione della frutta snack (infanzia statale e comunale) consegnando giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30 i succhi di frutta, i frullati e i sacchetti per alimenti monodose contenenti frutta perfettamente pulita e asciugata;
- all'allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori/classi/saloni polifunzionali) consistente nella sanificazione dei tavoli e conseguente apparecchiatura;
- alla distribuzione dei pasti;
- al rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) come di seguito indicato e meglio specificato al successivo art. 58;
- Relativamente alla merenda (nidi d'infanzia e sezioni primavera) l'I.A. deve provvedere alla sanificazione e allestimento dei tavoli e alla distribuzione delle merende previste da menu e conseguente riordino della cucina;

Gli addetti dell'I.A. devono occuparsi altresì della pulizia e sanificazione della cucina e dei locali accessori (spogliatoi, servizi igienici quando sono ad uso esclusivo del personale aziendale) e relativi arredi.

**Per i pasti pronti veicolati:** pasti pronti per il consumo, preparati nei centri cottura di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);

L'I.A. deve provvedere:

- alla preparazione, confezionamento, trasporto di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menu giornaliero, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule);
- Per i nidi d'infanzia è ricompresa la fornitura e conseguente distribuzione, della colazione a base di latte e tè caldo da consegnare in caraffe termiche e della



COMUNE DI GENOVA

- frutta fresca di metà mattinata, lavata, sbucciata e tagliata corredata di piattino/coppetta;
- alla preparazione del fruttometro (anticipo frutta del pasto) tramite lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta che dovrà essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe corredata di tovagliolo e tovaglietta;
- alla predisposizione della frutta snack (infanzia statale e comunale) consegnando giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30 i succhi di frutta, i frullati e i sacchetti per alimenti monodose contenenti frutta perfettamente pulita e asciugata;
- alla preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) consistente nella sanificazione dei tavoli, all'apparecchiatura con utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri, posate) tranne per il servizio in classe dove è ammesso il monouso;
- La distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti deve essere effettuata mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'I.A., con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo alle temperature conformemente alla normativa vigente) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Il numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo (refettori).
- Relativamente alla merenda (nidi d'infanzia e sezioni primavera) l'I.A. deve provvedere alla sanificazione e allestimento dei tavoli e alla distribuzione delle merende previste da menu;
- Il rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) deve essere effettuato come indicato al successivo all'art.58.

Gli addetti dell'I.A. devono occuparsi altresì della pulizia e sanificazione del disbrigo e dei locali accessori (spogliatoi, servizi igienici quando sono ad uso esclusivo del personale aziendale) come indicato dall'art. 58.

L'I.A. si occupa della fornitura dell'utensileria/stoviglie riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate), delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), delle brocche con coperchio per acqua e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio e alla sostituzione degli stessi qualora usurati. Deve altresì provvedere al ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione, compresa l'utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate); all'installazione di forni a microonde da utilizzarsi per la rigenerazione/riscaldamento delle diete speciali.

L'I.A. è tenuta a fornire acqua minerale, da ritenersi interamente compensata nel costo pasto, in tutte le sedi evidenziate nell'allegato I.

L'I.A. è tenuta altresì a fornire acqua minerale per situazioni di emergenza legate alla potabilità dell'acqua di rete, anche nelle sedi scolastiche dove non è attivo il servizio, fino all'esaurimento del numero di litri indicati nella tabella di seguito indicata:

<b>LOTTO</b>	<b>LITRI</b>
1 Centro Est	5.143
2 Centro Ovest	4.675
3 Valpolcevera	3.958
4 Medio Levante e Levante	6.643
5 Bassa e Media Valbisagno	7.692
6 Medio Ponente	4.192
7 Ponente	3.463



## COMUNE DI GENOVA

Al superamento dei valori indicati, che saranno rideterminati in caso di opzione, le ulteriori esigenze verranno calcolate come previsto al successivo art. 7.

### **Indicazioni comuni a tutte le tipologie di pasto:**

- Per i nidi, le infanzie e per le classi prime e seconde della scuola primaria, l'I.A. deve provvedere alla sbucciatura, al taglio della frutta, delle carni, del prosciutto e del pane, quando necessario.
- Al termine di tali operazioni e comunque anche nelle altre fasi operative deve provvedere alla gestione dei rifiuti secondo quanto indicato dal successivo articolo "Riduzione e gestione dei rifiuti".
- provvedere all'installazione di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola;
- L'I.A. deve provvedere alla fornitura di una bilancia automatica per alimenti e un termometro a sonda per consentire la verifica sulla porzionatura e sulla temperatura dei pasti;
- Il personale dovrà provvedere ad esporre un pasto campione del giorno per garantire l'esatta porzionatura;
- Qualora in uso la distribuzione tramite self-service saranno utilizzati vassoi e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio;
- dovrà provvedere alla fornitura di un Kit composto da una siringa di adrenalina autoiniettabile per ogni utente affetto da allergia alimentare con rischio di anafilassi per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico, previa verifica della scadenza di quello già in dotazione;
- l'I.A. deve provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali ed impianti e alla manutenzione delle attrezzature come disciplinato al successivo art. 63 e all'allegato n. 11.

### **Art. 7 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto**

In situazioni di emergenza o di particolare necessità, il Comune si riserva di richiedere all'I.A. derrate alimentari, bevande, materiale monouso e altro non compresi nel prezzo del pasto per i quali l'I.A. è tenuta ad emettere documento di trasporto e fattura separati da quelle relativi ai pasti.

Il pagamento degli stessi sarà effettuato sulla base dell'allegato 5 presentato dall'I.A. in sede di gara.

Le derrate alimentari, le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari (Allegato n. 9) e alle Tabelle Merceologiche.

In fase contrattuale il Comune effettuerà una verifica sulla congruenza dei prezzi di cui sopra sulla base dei valori medi di mercato.

L'I.A. si impegna, pertanto, a rinegoziare i prezzi unitari indicati in fase di offerta, sulla base delle risultanze della verifica di congruità di cui sopra.

Qualora si verificasse la necessità di richiedere alimenti o altro non compresi nell'elenco dell'Allegato n. 5, il Comune si riserva di procedere alla richiesta della fornitura, previa valutazione della relativa scheda tecnica, della campionatura e del prezzo proposto.





## COMUNE DI GENOVA

La richiesta di tali forniture deve essere inoltrata all'I.A. da personale espressamente autorizzato dal Comune mediante apposita modulistica.

### **Art. 8 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune**

L'I.A. s'impegna ad utilizzare tutti gli strumenti messi a disposizione dal Comune: per la registrazione giornaliera dei pasti consegnati, per la registrazione e gestione delle non conformità rilevate per la gestione delle schede tecniche degli alimenti utilizzati, per la gestione delle ordinazioni dei pasti e per la gestione della consistenza degli organici.

In particolare l'I.A. si impegna ad utilizzare i prodotti software messi a disposizione dal Comune secondo le modalità che saranno indicate.

In caso di mancato utilizzo degli applicativi informatici è prevista la penalità indicata nell'Allegato n. 14.

### **Art. 9 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio**

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Comune si riserva la facoltà di modificare in una o più sedi di ristorazione, in via temporanea o definitiva, la tipologia di pasto inizialmente richiesto ed indicato, nell'Allegato n.1, richiedendo all'I.A., che è tenuta a garantirla, l'esecuzione del servizio secondo le nuove modalità indicate e comunque ricomprese nella disciplina del presente capitolato.

In tal caso il Comune corrisponderà all'I.A. il relativo prezzo di aggiudicazione.

Nella prospettiva che possano essere incrementate le sedi ove viene utilizzato il sistema del self-service per la distribuzione dei pasti, ove ciò sia realizzabile, l'I.A. deve provvedere alla fornitura di arredi idonei, di appositi vassoi, di distributori di bicchieri, di materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio, senza maggiorazioni di prezzo.

### **Art. 10 - Pasti per eventi e personale di protezione civile**

L'I.A. dovrà garantire, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune e di fornire pasti e/o panini al personale, anche volontario, di protezione civile.

### **Art. 11 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione**

Al verificarsi di situazioni di emergenza legate alle condizioni tecnico-strutturali degli edifici scolastici, a situazioni di ridimensionamento, utilizzo diversificato degli spazi, attivazione di nuove sedi educative, il Comune si riserva, anche in considerazione degli interventi previsti dal PNRR sulle sedi scolastiche specificatamente evidenziate nell'allegato I al presente Capitolato, di effettuare cambiamenti di sedi di ristorazione nell'ambito del territorio comunale, sia temporanei che definitivi, con conseguente affidamento del servizio sulla base della nuova situazione determinatasi. In tal caso, previa verifica del mantenimento entro il quinto in diminuzione o in aumento dell'importo contrattuale, l'espletamento del servizio deve essere garantito dall'I.A. del lotto di nuova appartenenza territoriale anche se derivante da altro appalto. Nel caso in cui il Comune intenda utilizzare sedi di ristorazione non previste nell'elenco di cui all'Allegato n. I, il servizio sarà assegnato all'I.A. assegnataria del lotto che territorialmente ricomprende la sede considerata.





COMUNE DI GENOVA

## **Art. 12 - Specifiche tecniche**

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio sono riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato Speciale, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso, qui di seguito specificatamente indicate:

Allegato n. 3	Menu e ricettario;
Allegato n. 4	Composizione del pasto scorta e del cestino;
Allegato n. 6	Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici;
Allegato n. 9	Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari;

## **Art. 13 – Elementi offerta tecnica – Qualità degli alimenti**

L'I.A. nel caso di aggiudicazione, è tenuta a mettere in atto senza alcun compenso, quanto previsto in sede di offerta, in fase di avvio del servizio, nei tempi e nei modi concordati con il Comune.

In riferimento alle offerte relative alla qualità degli alimenti, (cfr. 17.I del disciplinare di gara), in fase di esecuzione, sarà definita una calendarizzazione per tradurre le percentuali offerte in sede di gara e le percentuali previste quale requisito obbligatorio in giornate di distribuzione, tenendo conto della tipicità del lotto e della frequenza di distribuzione dei vari prodotti.

In caso di mancata attuazione di tutti gli elementi previsti nell'offerta tecnica, il Comune applicherà le specifiche penalità previste nell'allegato 14.

## **Art. 14 - Calendario di erogazione del servizio**

Il calendario di erogazione del servizio di ristorazione scolastica è subordinato, per le scuole statali al calendario scolastico annuale della Regione Liguria e successive comunicazioni di attivazione delle Istituzioni Scolastiche. Per il servizio 0/6 comunale è definito dalla Direzione Scuola entro la prima decade del mese di settembre su 5 giorni settimanali di funzionamento.

Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

Il servizio estivo sarà limitato ad alcune sedi di ristorazione scolastica, con le modalità e la durata che saranno indicate annualmente dal Comune, a tal proposito all'allegato n. 7 sono indicate le frequenze relative al mese di luglio 2022.

Il Comune si riserva di non erogare alcun tipo di servizio nei mesi estivi.

## **Art. 15 - Inizio dell'erogazione del servizio**

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in seguito all'aggiudicazione definitiva, di dare l'avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, decorso comunque il termine dilatorio di cui all'art. 32 D. Lgs. 18.4.2016 n. 50.

In tal caso, la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni autorizzate e l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente Capitolato e dalla propria offerta tecnica.



## COMUNE DI GENOVA

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 16 - Interruzione del servizio**

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa  
In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, situazioni organizzative alternative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo del pasto scorta.
- b) Interruzione temporanea del servizio per guasti  
In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo degli alimenti costituenti il pasto scorta.
- c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore  
A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.  
Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.
- d) Interruzione totale del servizio senza preavviso  
In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.  
Nel caso in cui il Comune abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione delle attività scolastiche e quindi del servizio di ristorazione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

### **Art. 17 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituiscono inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida.



COMUNE DI GENOVA

anticipata tramite mail seguita da PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

## TITOLO II - PERSONALE

### Art. 18 – Struttura Organizzativa

Tutto il personale assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato deve essere:

- assunto nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, o altro CCNL adeguato e coerente rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, purché in grado di garantire ai dipendenti le stesse tutele del contratto sopra specificato;
- professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, 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 tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Prima dell'avvio del servizio l'Impresa deve nominare un **Direttore Tecnico**, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa. Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in Tecnologia Alimentare o laurea in ambito biologico) o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Il Direttore tecnico dovrà nominare, entro 15 giorni dall'affidamento del servizio, per ogni lotto aggiudicato le seguenti figure professionali:

- **responsabile di produzione in loco**: referente presso i centri cottura che dovrà garantire costante reperibilità e presidio assiduo; questi assicurerà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente;
- **dietista**: con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti referente per l'elaborazione delle diete personalizzate;
- **ispettore** incaricato al monitoraggio e alla verifica dell'andamento del servizio, che dovrà assicurare il buon andamento del servizio segnalando alla propria impresa le criticità, le esigenze



## COMUNE DI GENOVA

manutentive di competenza e la massima collaborazione ai responsabili nominati dal Committente. I coordinatori dovranno seguire al massimo 30 scuole ciascuno e predisporre un piano dei controlli quadrimestrale, adeguatamente articolato, stabilendo uno standard minimo di visite, fatti salvi gli interventi di verifica non ordinari, correlati a situazioni contingenti/urgenti (segnalazione di criticità, reclami, monitoraggio RNC, altro) che esulano, in quanto tali, dalla suddetta programmazione. La programmazione quadrimestrale dovrà pervenire all'ufficio territoriale di riferimento entro la fine delle mensilità di settembre, dicembre e aprile di ogni anno contrattuale. Per una gestione ordinaria, gli ispettori, entro il venerdì di ogni settimana, dovranno informare via mail l'ufficio territoriale di riferimento, sulle visite settimanali e il Comune si riserverà di richiedere evidenza dei piani di verifica e dell'esito dei controlli eseguiti.

In ogni cucina/centro produzione deve essere individuato un **cuoco** responsabile dell'intero processo per garantire l'esecuzione a regola d'arte di tutti i processi interni connessi all'esecuzione del servizio e per ogni sede con pasto pronto veicolato un **addetto referente** responsabile della verifica del buon andamento del servizio e dei rapporti con il Comune e la scuola.

### **Art. 19 - Organico**

La consistenza dell'organico numerica e qualitativa impiegata presso le cucine di proprietà del Comune e dell'Impresa e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori), deve essere inserita su applicativo informatico prima dell'esecuzione del contratto e aggiornata puntualmente rispetto a qualsiasi mutamento. I dati da inserire sono nominativo, mansione, livello, monte ore, orario di lavoro, eventuale sospensione estiva, scatti d'anzianità, tipologia di contratto. Per le Imprese che si trovassero a gestire più di un lotto, è richiesto di specificare, per il personale dei centri di cottura aziendali l'indicazione del lotto su cui gli stessi ricadono. Qualora l'I.A. intenda ridurre l'organico o il monte ore, dovrà fornirne, ai fini delle autorizzazioni, preventiva informazione e motivazione al Comune, che ne valuterà la fattibilità.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione giornaliera di un foglio firma settimanale o mensile, che riporti il nominativo, l'orario di entrata ed uscita e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente in ogni sede di ristorazione, cucina, refettori e mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa per iscritto la sostituzione del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi, entro 24 ore dalla richiesta.

In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

### **Art. 20 – Clausola sociale e altre condizioni particolari di esecuzione**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, anche in considerazione di quanto indicato dall'offerta di gara se l'aggiudicatario ne ha manifestato l'impegno.



## COMUNE DI GENOVA

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato alle dirette dipendenze dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nell'allegato n. 13 del presente capitolato.

Per l'esecuzione del servizio relativa al lotto Medio Ponente, si richiede che l'esecuzione del contratto sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L. 381/91 la cui accettazione è dichiarata dall'aggiudicatario in sede di offerta.

Il dettaglio del personale da assorbire, suddiviso per qualifica e monte ore, è indicato nell'allegato 13 del presente Capitolato. Lo stesso è stato redatto in base ai dati ed alle informazioni fornite alla Civica Amministrazione dagli attuali gestori.

Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L'Impresa uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa impresa si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. In caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'Impresa uscente rilevato dalla Stazione appaltante, verrà applicata la penale di cui all'allegato 14.

E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo specifiche esigenze concordate con il Comune.

L'Impresa 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 nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Genova.

### **Art. 21 – Formazione ed aggiornamento del personale**

Tutti i lavoratori, devono possedere professionalità, capacità e competenze necessarie per l'esecuzione del servizio a regola d'arte; a tale fine, oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle norme vigenti ed eventualmente dal CCNL applicato, l'I.A. è tenuta a garantire anche lo svolgimento di corsi di formazione, addestramento e aggiornamento specifici finalizzati a formare, informare ed aggiornare nel dettaglio i lavoratori sulle modalità di esecuzione del servizio e sui relativi obiettivi.

Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A prima dell'avvio del servizio, periodicamente e a tutti i nuovi assunti tenendo anche in considerazione quanto previsto dalle Linee di indirizzo sulla formazione parte integrante della Delibera di Giunta regionale n. 793 del 29 giugno 2012.

A seconda delle mansioni svolte e come previsto dai CAM la formazione deve affrontare temi specifici:

- **per gli addetti alla distribuzione dei pasti:** 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 dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi



## COMUNE DI GENOVA

alimentari;

- **per cuochi ed aiuto cuochi:** 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.
- **per gli addetti al trasporto dei pasti:** ivi compresi i sostituti ed i neoassunti, devono avere frequentato corsi di formazione su:
  - igiene degli addetti e sanificazione del mezzo di trasporto;
  - norme sulla veicolazione, sulle temperature di conservazione degli alimenti;
  - gestione delle eventuali emergenze durante il trasporto;

L'I.A. deve altresì prevedere approfondimenti formativi sulle allergie alimentari e sulle procedure previste dal Servizio per la gestione delle diete per soggetti con allergia alimentare a rischio anafilassi e sulla procedura relativa ai ritrovamenti.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati e a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo circa la programmazione dei corsi.

### **Art. 22 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco**

L'I.A. deve garantire la gestione ottimale del servizio, considerando tutte le condizioni strutturali ed organizzative (n. turni, n. refettori, ecc) delle singole sedi scolastiche. Per l'effettuazione del servizio deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, il mantenimento di adeguati tempi di esecuzione e l'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie. Il personale deve essere assegnato in modo da garantire la presenza dal ricevimento delle materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende, dove previste. Anche in caso di scostamenti dei pasti erogati/prenotati, valutati dal Comune come non significativi, l'I.A. è tenuta a garantire l'organico minimo (monte ore e numero).

Nell'organico previsto per ogni cucina, così come previsto da precedente articolo, deve essere presente un cuoco responsabile dell'intero processo, referente dell'Impresa, per i rapporti con il Comune e la scuola.

Nell'allegato n. 12 sono riportati gli indici di produttività giornaliera suddivisi per tipologia di attività (produzione, distribuzione, merenda e servizi connessi) da rispettare per l'esecuzione del servizio.

Qualora coabitassero più nidi d'infanzia nella stessa struttura e/o con altri ordini di scuola con distribuzione del pasto su piani e locali diversi deve essere garantita la compresenza di due addetti durante i vari turni distributivi del pasto in tutte le sezioni.

### **Art. 23 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati**



## COMUNE DI GENOVA

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. L'I.A. deve individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente responsabile della verifica del buon andamento del servizio e dei rapporti con il Comune e la scuola.

Durante l'esecuzione del servizio l'I.A. deve rispettare i rapporti addetti/utenti indicati nell'allegato n. 12 tenendo conto delle caratteristiche strutturali delle diverse sedi scolastiche, dell'età degli utenti considerando i tempi necessari da dedicare alla consumazione del pasto, dell'organizzazione del servizio (presenza di turni, presenza di attrezzature per il lavaggio, presenza più locali di distribuzione e consumo, ecc.) e di tutte le prestazioni a corredo della distribuzione (riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento rifiuti, ecc).

Per il servizio presso le **infanzia comunali** che consumano il pasto in doppio turno deve essere prevista 1 ora da dedicare esclusivamente alle operazioni di pulizia e sanificazione del refettorio/classe (scopatura e lavaggio pavimenti, non prevista per le sedi statali).

La presenza di alunni con rischio anafilassi e/o un numero di diete/menu rappresentativo (superiore a 10) il rapporto indicato in allegato sarà ridotto di 5 utenti a seconda della casistica **(esempio rapporto 1:45 diventa 1:40)**

Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi o dove nello/gli stesso/i refettorio/i mangiano più ordini di scuole in orari diversi, il numero di addetti deve essere calcolato sulla base dei rapporti sopraindicati tenendo conto del numero totale di utenti presenti e il numero di addetti risultante dovrà essere mantenuto per tutta la durata della fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni) del primo e turni seguenti.

**Esempio n. 1:** I Turno n. 200 II Turno n. 150, utenti presenti complessivi N. 350, che divisi per 50 danno un n. di addetti necessari sia nel I che nel II turno, pari a 7;

**Esempio n. 2:** scuola infanzia n. 80 orario pasto 12,00, scuola primaria I Turno n. 100 orario pasto 12,15, scuola primaria II Turno n. 100 e scuola secondaria n. 50 orario pasto 13,00, utenti presenti complessivi N. 330, che divisi per 55 danno un n. di addetti necessari per tutta la fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni), pari a 6;

Nel caso in cui il rapporto desse come risultanza un numero con decimale sarà necessario provvedere all'aggiunta di un'unità qualora il decimale superi lo 0,4.

Fatto salvo quanto suindicato, si ribadisce che il Comune, qualora lo ritenga necessario e per motivate esigenze, può richiedere e concordare con l'I.A. modifiche sul rapporto utenti/addetti.

Nei casi in cui il lavaggio l'asciugatura delle stoviglie avvenga presso la sede scolastica si dovrà essere prevista 1 ora ogni 100 utenti da dedicare esclusivamente a tale operazione.

### **Art. 24 - Norme comportamentali del personale**

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:





## COMUNE DI GENOVA

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune;
- evitare di trattenersi con i dipendenti del Comune e dello Stato durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento del servizio;
- rispettare la privacy dell'utenza, soprattutto per quanto concerne dati sensibili della stessa (dati medici, appartenenza religiosa, convincimenti etici e simili).

Il Comune potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

### **TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono specificati nelle *“Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari”* (allegato n. 9).

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Comune le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto.

Le schede tecniche dei prodotti alimentari devono contenere informazioni tali da poter verificare le caratteristiche e i parametri richiesti dalle tabelle merceologiche di cui all'allegato 9 del presente capitolato.

Il Comune provvederà a realizzare un format contenente le indicazioni minime riferite al prodotto che l'I.A. deve provvedere a far compilare al fornitore. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

L'I.A., contestualmente all'aggiudicazione definitiva, deve provvedere all'utilizzo del software messo a disposizione del Comune per l'inserimento dei dati identificativi delle derrate alimentari e delle bevande utilizzate secondo definite modalità.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune devono essere stoccate separatamente dalle derrate destinate ad altri clienti dell'Impresa. Le derrate così immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari.





COMUNE DI GENOVA

## **Art. 26 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare**

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine a gestione diretta ed esternalizzata, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere RI etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'I.A. dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

## **Art. 27 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:

<b>1</b>	<b>Frutta, ortaggi, legumi, cereali:</b> 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 (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 9, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.
<b>2</b>	<b>Basilico:</b> Genovese DOP
<b>3</b>	<b>Uova pastorizzate:</b> Biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;



COMUNE DI GENOVA

4	<b>Carne bovina:</b> 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 9 priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna";
5	<b>Carne suina:</b> 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;
6	<b>Carne avicola:</b> 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";
7	Negli asili nido la <b>carne omogeneizzata</b> deve essere biologica. Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;
8	<b>Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):</b> 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 ( <a href="http://www.iucnredlist.org/search">http://www.iucnredlist.org/search</a> oppure <a href="http://www.iucn.it/categorie.php">http://www.iucn.it/categorie.php</a> ). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde ( <i>Sardina pilchardus</i> ), il sigano ( <i>Siganus rivulatus</i> , <i>Siganus luridus</i> ), il sugaro ( <i>Trachurus mediterraneus</i> ), la palamita ( <i>Sarda sarda</i> ), la spatola ( <i>Lepidopus caudatus</i> ), la platessa ( <i>Pleuronectes platessa</i> ), il merluzzo carbonaro ( <i>Pollachius virens</i> ), la mormora ( <i>Lithognathus mormyrus</i> ), il tonno alletterato ( <i>Euthynnus alletteratus</i> ), il tombarello o biso ( <i>Auxis thazard thazard</i> ), il pesce serra ( <i>Pomatomus saltatrix</i> ), il cicerello ( <i>Gymnammodytes cicerelus</i> ), i totani ( <i>Todarodes sagittatus</i> ). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile come 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 Zootecnia o pesce da "allevamento in valle". Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) e il coregone ( <i>Coregonus lavaretus</i> ) 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;



COMUNE DI GENOVA

9	<b>Prosciutto cotto e formaggi:</b> 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), lattosio e glutine;
10	<b>Olio:</b> 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;
11	<b>Latte e yogurt :</b> Biologici;
12	<b>Pelati, polpa e passata di pomodoro:</b> Almeno il 33% in peso devono essere biologici;
13	<b>Succhi di frutta:</b> Biologici. Nell’etichetta deve essere riportata l’indicazione “contiene naturalmente zuccheri”;
14	<b>Acqua:</b> L’acqua deve essere 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.

### Art. 28 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l’I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Il Comune può a suo esclusivo giudizio chiedere all’I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l’I.A. non garantisca la sostituzione della merce in tempo per la produzione del menu previsto, il Comune potrà acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all’I.A. o in alternativa, previo accordo, accettare una parziale veicolazione della portata indisponibile.

In tal caso l’I.A., salvo le penalità previste nell’Allegato n. 14 del presente Capitolato, deve rimborsare al Comune la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme.

In entrambi i casi l’I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. 84 “Blocco delle derrate”.

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all’I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.



COMUNE DI GENOVA

### **Art. 29 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, per eventi straordinari, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, al Comune l'elenco di tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte del Comune che a suo insindacabile giudizio potrà richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro/i prodotto/i a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;

Sarà necessario altresì che l'I.A. provveda a dare comunicazione all'utenza di tali variazioni, affiggendo comunicazione presso le sedi scolastiche interessate e informando i propri addetti.

Nel caso in cui l'Impresa non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui all'Allegato I4.

### **Art. 30 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a carattere sociale e gestione delle eccedenze alimentari**

Il Comune si riserva di promuovere laboratori di educazione alimentari (di cucina e del gusto) riservati anche ad adulti (genitori, insegnanti, ecc), e iniziative a carattere sociale.

Le eccedenze alimentari, qualora possibile, potranno essere donate ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero i soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari gestiti in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Previa garanzia di un ritiro idoneo con personale autorizzato, possono essere raccolte le eccedenze di cibo servito direttamente nella sala mensa per l'alimentazione degli animali oppure destinati a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe.

L'I.A. si impegna a calcolare approssimativamente e a monitorare le eventuali eccedenze alimentari, predisponendo progetti di educazione alimentare e lotta allo spreco da effettuarsi due volte l'anno da restituire al Comune tramite evidenza documentale.

### **Art. 31 - OGM**

Il Comune e la Regione Liguria aderiscono al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuovono la eco sostenibilità dei processi produttivi. Per questo motivo, nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

### **Art. 32 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale**

Il Comune promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti del Commercio equo e solidale - Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria" e nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di acquisto di beni e servizi da terzi e s.m.i.

I prodotti del commercio equo e solidale sono individuati mediante una delle seguenti modalità (Art. 4 - Legge Regionale sopra citata - individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale):



## COMUNE DI GENOVA

- a) provenienza dei prodotti da un'organizzazione del commercio equo e solidale, accreditata ai sensi dell'art. 3, comma 2, lettera b);
- b) certificazione dei prodotti da parte degli enti di cui all'articolo 3, comma 2, lettera c), attraverso l'attribuzione di un marchio di garanzia.

Il Comune intende garantire l'utilizzazione di tali prodotti per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

PRODOTTO EQUO E SOLIDALE		FREQUENZA
Nidi d'infanzia,	Banana bio	sempre secondo menu e almeno una volta la settimana
Scuole dell'infanzia comunali e statali e sezioni primavera	Banana bio	sempre secondo menu e almeno una volta la settimana

L' I.A, dovrà dichiarare, con bolle di consegna separate, il quantitativo mensile della fornitura (per poter poi fornire rendicontazione alla Regione Liguria) e fornire adeguata informazione ai fruitori del servizio sui prodotti distribuiti.

## TITOLO IV - MENU E DIETE

### Art. 33 - Struttura del menu

I menu vengono elaborati dalle dietiste del servizio di ristorazione seguendo:

- ✓ le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica
- ✓ i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti e energia per la popolazione italiana (LARN) che esprimono gli apporti raccomandati di energia e nutrienti suddivisi in 4-5 pasti
- ✓ le linee di indirizzo per la ristorazione scolastica di Regione Liguria
- ✓ i consigli di un team di esperti in materia di alimentazione (medici pediatri genovesi, nutrizionisti ed altre figure professionali componenti il Comitato tecnico scientifico della ristorazione)
- ✓ i risultati delle indagini di customer satisfaction
- ✓ i suggerimenti delle commissioni mensa cittadine.

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono una rotazione stagionale (mesi invernali e mesi estivi) di alcuni piatti; in base alla disponibilità di mercato alcune proposte stagionali potrebbero subire anticipazioni o posticipazioni rispetto a quanto previsto.

I menu ed ogni variazione degli stessi vengono approvati da ASL 3 Dipartimento di Prevenzione S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

I menu per tutte le tipologie di pasto devono essere preparati seguendo le grammature indicate nel ricettario. Come evidenziato dal ricettario il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti e/o della glassatura in caso di prodotti surgelati; le verdure utilizzate per tutte le preparazioni dei nidi d'infanzia devono essere fresche tranne in caso di necessità dovute ad emergenza in cui è concesso ricorrere al prodotto surgelato e di quarta gamma previa autorizzazione; i legumi possono essere secchi (crema di legumi e polpettine di legumi) o surgelati (polpettine di legumi, polpettone di fagiolini e piselli di contorno).

Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modifiche ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'I.A.; possono essere richieste variazioni qualitative e



COMUNE DI GENOVA

quantitative e integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di particolari specificità di prodotti.

L'I.A. è tenuta a fornire, per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione gastronomica; tale tabella deve essere formulata per ogni menu ed aggiornata in relazione ad eventuali integrazioni/variazione del menu.

Le suddette tabelle devono essere disponibili presso le cucine e i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) per l'utilizzo da parte del personale aziendale e per consultazione nell'ambito dei controlli.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto indicato nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 9).

Il menu è rivolto ai bambini frequentanti i Nidi d'infanzia, Scuole dell'Infanzia Comunale e sezioni primavera 24/36 mesi, Scuole dell'Infanzia Statale, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, e le scuole individuate come sedi per il servizio estivo. Per le scuole in coabitazione (Nidi d'infanzia divezzi, scuola infanzia, scuola primaria in coabitazione con nido d'infanzia; Scuola Infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado in coabitazione con scuola infanzia; Scuola Primaria e scuola secondaria di primo grado in coabitazione con primaria) vanno seguiti gli specifici menu così come indicato all'allegato n. 4 "Menu, ricettari, composizione del pasto scorta con relativi regimi dietetici".

I menu giornalieri sono articolati come segue:

ordine scuola	colazione	pranzo	frutta snack	merenda
nidi d'infanzia/sez. primavera	X	X		X
infanzia comunale		X	X	
infanzia statale		X	X	
primarie e secondarie		X		

In ogni sede di ristorazione, in caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'I.A. deve fornire il quantitativo giornaliero (500 ml. c.ca) di acqua minerale naturale per bambini e adulti, nonché bicchieri monouso, necessari per l'intera giornata.

In tale caso, per la fornitura di acqua si fa riferimento a quanto indicato dal precedente articolo e solo ad esaurimento dell'importo previsto verrà riconosciuto all'I.A. l'importo relativo alla fornitura secondo i prezzi unitari da essa indicati nell'Allegato n. 5 "Prezziario generi alimentari" così come per i bicchieri monouso.

Il rispetto del menu stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dal ricettario (Allegato n. 3).

Il Comune richiede altresì, solo ed esclusivamente per i bambini dei Nidi d'infanzia e delle sezioni Primavera 24/36 mesi, la fornitura di:

- specifici prodotti alimentari quali latte di proseguimento, specialità dietetiche per la prima infanzia, omogeneizzati e liofilizzati.
- acqua minerale naturale nella misura indicativa, a pasto, di ml. 250 per il periodo invernale incrementabile per il periodo estivo salvo eventuali richieste da concordare con gli uffici preposti.



## COMUNE DI GENOVA

Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo del pasto.

Il Comune in occasione delle festività: Natale e Pasqua si riserva di richiedere all'I.A., compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti o gadget tipici.

### **Art.34- Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto “Fruttometro” e Progetto “frutta snack pomeridiano”**

Il Comune, promuove, in riferimento alla Linea Guida del Ministero della Salute “Guadagnare salute - rendere facili le scelte salutari”, l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata.

La finalità del progetto è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.

Le scuole e/o le singole classi che intendono aderire al progetto “**Fruttometro**”, anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

L'I.A. è tenuta a fornire la frutta fresca, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta deve essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.

L'I.A. deve inoltre provvedere a trasportarla e consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione (spuntino metà mattinata).

La somministrazione dovrà essere fatta nel rispetto delle grammature riportate di cui all'allegato tecnico n. 3 (Ricettario).

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

La tipologia della frutta deve essere conforme a quanto previsto nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato tecnico n°9 (Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari).

Deve essere fornita:

- una tipologia di frutta facile da sbucciare e tagliare;
- frutta variamente alternata, tenuto conto della stagionalità dei prodotti;
- una tovaglietta e un tovagliolo; nei nidi d'infanzia la frutta deve essere distribuita tramite l'utilizzo di piattini/coppette dedicate.

Relativamente al progetto **frutta snack** pomeridiano l'I.A. dovrà provvedere:

- alla fornitura di frutta, succhi di frutta esclusivamente biologici, banane del mercato equo e solidale e frullati pronti (tipo Frullà) di tipo convenzionale; i frullati (tipo Frullà) devono essere garantiti una volta alla settimana. Le alternative (sempre a base di frutta) destinate ai regimi dietetici saranno confezionate singolarmente in sacchetti per alimenti trasparenti ed etichettati;
- alla sanificazione dei frutti, alla completa asciugatura;
- la calendarizzazione deve tenere conto dell'obiettivo del progetto consistente nell'invogliare i bimbi a consumare il frutto anche durante il percorso scuola/casa; pertanto sarebbero da evitare arance (più difficili da sbucciare) purea di frutta (da consumarsi con cucchiaino);





## COMUNE DI GENOVA

- la frutta predisposta numericamente, suddivisa per ogni classe, dovrà essere confezionata in sacchetti monodose; i succhi e i frullà, potranno essere distribuiti tal quale e deve essere consegnata giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30.

### **Art. 35 - Variazioni del menu**

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

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., concordate e autorizzate dal Comune e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

L'I.A. può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione al Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico- sanitario.

L'I.A., una volta ottenuta l'autorizzazione delle variazioni del menu dal Comune deve provvedere all'adeguata comunicazione presso sedi di ristorazione interessate tramite affissione di cartelli informativi (avvisi), per garantire la necessaria informazione, con congruo preavviso (almeno 48 ore) tranne nei casi improvvisi.

Il Comune si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti quali carenze del proprio personale, guasti alle attrezzature, ecc.

Per eventuali variazioni effettuate arbitrariamente dall'I.A. e per variazioni non concordate con il Comune, verrà applicata la penalità indicata nell'Allegato n. 14 al presente capitolato.

Il Comune potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi e in via sperimentale, proposte di menu alternativi con modalità da concordare all'atto delle sperimentazioni così come l'individuazione delle scuole.

### **Art. 36 - Diete sanitarie e menu alternativi**

Il Comune redige i menu, le diete di esclusione codificate e fornisce indicazioni per l'elaborazione delle diete personalizzate.

Per i pasti pronti da consumare in loco e per i pasti pronti veicolati l'elaborazione delle diete personalizzate e la conseguente responsabilità è a carico dell'I.A. La dietista responsabile dell'elaborazione delle diete personalizzate deve avere titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

Il Comune mette a disposizione una linea guida inserita all'allegato n. 8, che descrive le modalità di approntamento e gestione delle suddette diete, alle quali l'I.A. è tenuta ad attenersi scrupolosamente. L'I.A. è tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere più appetibili i piatti dietetici e a ridurre al minimo le variazioni rispetto al menu.





## COMUNE DI GENOVA

Le diete devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menu e Diete. Le diete, a seconda di quanto proposto in sede di gara, dovranno essere preparate con il legame prescelto e successivamente rigenerate/mantenute e controllate a temperatura conforme alla normativa.

### **Art. 37- Dieta leggera (in bianco) e/o diete di attesa**

Dieta leggera (in bianco): L'I.A. si impegna a fornire diete leggere. Le diete leggere non necessitano di prescrizione medica, hanno la durata di 2 giorni consecutivi; devono essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La dieta leggera è costituita da:

- pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri
- patate o carote lessate
- pane
- frutta (mela o banana)

Solo per i Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi per la colazione e per la merenda, va fornito tè deteinato e biscotti prima infanzia senza latte e uova.

Per le grammature bisogna attenersi al ricettario (allegato 3).

Nel caso in cui la dieta "leggera" fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 2 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere supportata da certificazione medica.

Diete di attesa: L'I.A. si impegna a fornire, derrate alimentari idonee per la preparazione di diete di attesa, nei giorni che precedono la stesura definitiva delle diete personalizzate. La dieta di attesa, deve essere costituita da alimenti/preparazioni compatibili con quanto indicato nel certificato medico.

### **Art. 38 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio**

Al verificarsi di particolari situazioni, il Comune si riserva la facoltà di utilizzare forme di pasto alternative sulla base delle indicazioni di seguito fornite:

#### **PASTO SCORTA**

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti costituenti il pasto scorta a disposizione di ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare in apposito armadio chiuso a chiave; la relativa chiave deve essere custodita in sicurezza nell'ambito dell'edificio scolastico, a disposizione del personale scolastico per sopperire a situazioni di emergenza in assenza del personale aziendale. Si precisa che qualora la sede scolastica sia una struttura a rischio esondazione/allagamento, il pasto scorta dovrà essere custodito ai piani alti della struttura, concordando con responsabile della struttura.

L'I.A. è tenuta a verificare, per la fornitura di "pasti pronti da consumare in loco" e *pasti pronti veicolati*, che gli alimenti costituenti il pasto scorta siano: correttamente conservati, disponibili e



## COMUNE DI GENOVA

corrispondenti al numero max. degli utenti fruitori del servizio, prediligendo un tempo di conservazione adeguato ad evitare frequenti sostituzioni e predisponendo un piano di verifica della scadenza dei prodotti.

Il “Pasto Scorta” deve essere consegnato alle sedi di ristorazione scolastica in modo da essere disponibile già dal primo giorno di servizio e verrà ritirato dall'I.A a fine anno scolastico in quanto di proprietà della stessa.

Il “Pasto Scorta” deve essere esclusivamente utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall'I.A., per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto in quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso e non sia possibile produrre e/o consegnare una portata alternativa e comunque sempre previo accordo con il servizio.

Qualora il pasto scorta sia utilizzato per eventi occasionali di disservizio ascrivibili alla responsabilità dell'I.A, la stessa si deve impegnare al reintegro, da intendersi a totale carico dell'I.A., degli alimenti utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo, fatto salvo l'eventuale reintegro di derrate derivante dai rimborsi concessi all'utente dal Comune di cui all'art. 93 (Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di rifusione all'I.A.).

Qualora il pasto scorta sia utilizzato per cause imputabili al Comune, lo stesso corrisponde all'I.A. il corrispettivo dovuto mediante reintegro da effettuare tramite ordinativo in Allegato n. 5 e/o mediante il pagamento del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere variazioni di composizione e di grammature del pasto scorta concordandole con l'I.A.

Qualora fossero utilizzati gli alimenti costituenti il pasto scorta per consentire al meglio la rotazione o per sostituire una portata mancante, l'I.A. deve provvedere ad effettuare un'integrazione di grammatura qualora quest'ultima non fosse corrispondente a quella prevista da ricettario.

Per la composizione del pasto scorta si rimanda all'Allegato n. 4.

Fatto salvo quanto sopra disposto, l'utilizzo del pasto scorta deve essere sempre preventivamente concordato.

### **CESTINI DA VIAGGIO**

Il Comune può richiedere all'I.A., la fornitura di cestini da viaggio per le gite, o per situazioni, ove temporaneamente la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menu base. I cestini da viaggio possono essere richiesti previa prenotazione, da effettuarsi almeno 48 ore prima del giorno del consumo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, riposti in contenitori isotermici, suddivisi per classe/sezione, per il mantenimento di idonea temperatura secondo la normativa vigente - e devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede (nel territorio comunale o zone limitrofe) da concordare con il Comune o con la scuola, all'orario prestabilito. La composizione dei cestini da viaggio per tutte le utenze è riportata sull'allegato n. 4.

### **Art. 39– Comunicazione e informazione agli utenti**

L'I.A. deve garantire, in base a quanto offerto in sede di gara, specifica comunicazione ed informazione inerente al servizio e la promozione di misure sulla sostenibilità, lotta allo spreco e la promozione di corrette abitudini alimentari:



COMUNE DI GENOVA

L'I.A. deve mettere a disposizione nei locali di consumo dei pasti tutte le informazioni inerenti menu, ricettario, pesi a cotto, allergeni, eccetera.

Si propongono soluzioni tipo bacheche, totem, schermi a scorrimento informatico e/o altro da posizionare nei locali di distribuzione e consumo e/o in zone di passaggio degli utenti.

## **TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **Art. 40 – Modalità operative**

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Evitare l'accatastamento delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo FI.FO. (First in, First out).
- Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
- Al quantitativo dei pasti pronti veicolati è necessario prevedere la consegna di pasti in più in proporzione agli ordini, da un minimo di 2 pasti (ordini fino a 50) ad un massimo di 10 (ordini superiori ai 200).
- I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno, plastica) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica e di insudiciamento. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno, qualora non fosse possibile devono essere in buono stato;
- Necessaria attenzione agli imballi primari, che devono essere eliminati prima che le derrate vengano trasferite nei contenitori di preparazione e/o cottura (frullatori, bollitori, brasiere, pentole, tegami, eccetera). Solo a titolo di esempio trasferire il contenuto di una busta di pasta,



## COMUNE DI GENOVA

di una scatola di sale, eccetera in altro contenitore ed effettuare opportuno controllo visivo al fine di evitare ritrovamenti;

- Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
- La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C. Il trasporto deve prevedere la presenza di glicole
- Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura Pasti crudi e Pasti pronti da consumare in loco, L'I.A. deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di scongelamento.
- Per i prodotti surgelati/congelati è necessario prevedere adeguato diagramma di flusso, da inserire nel manuale di autocontrollo igienico, che dettagli le fasi di controllo, le modalità di preparazione e di cottura tenendo anche conto dei suggerimenti posti in etichetta e ottemperando alla normativa vigente;
- La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.
- Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
- Il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo (solo ove autorizzato dal Comune).
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate.
- E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
- La porzionatura del prosciutto e dei formaggi deve essere effettuata in giornata e mantenuta a temperatura fino al momento della distribuzione.
- Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privati della crosta, ove presente.
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in gastronorm 1/1 dell'altezza massima di 15 cm.



## COMUNE DI GENOVA

- L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica o piattini termosaldati.
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.
- E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

### **TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA**

#### **Art. 41 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari**

L'Impresa deve redigere e applicare presso le proprie Cucine e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. L'I.A. all'avvio del servizio deve inviare al servizio di ristorazione del Comune copia cartacea o informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.

#### **Art. 42- Norme per una corretta igiene della produzione**

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.

L'I.A. deve garantire adeguate tempistiche di cottura in modo da avvicinare il più possibile la stessa all'orario di consumo. Altresì l'I.A. deve garantire, che lo stazionamento dei pasti nei contenitori (casse termiche), prima del trasporto non superi i 30'.

Quanto sopra per incrementare la gradibilità e garantire maggiormente il mantenimento della temperatura controllata evitando il disallineamento dai parametri normativi.

Anche il personale operante c/o le cucine interne alle scuole deve programmare le preparazioni tenendo conto dell'orario di distribuzione del pasto (cfr. art. 51) evitando cotture anticipate.



COMUNE DI GENOVA

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale deve indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il personale deve mantenere unghie corte, pulite e senza smalto al fine di garantire la sicurezza alimentare;
- Il personale non deve indossare anelli (tranne la fede nuziale) e monili in genere durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- Il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarle sui tavoli;
- Il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, sostegno per bicchieri (ove richiesto), brocche con coperchio da riempirsi con acqua potabile della rete idrica cittadina;
- nei nidi e dove sono previste l'I.A. dovrà recuperare le tovaglie, lavate ed asciugate dal personale scolastico per effettuare l'apparecchiatura;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione);
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menu base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pesto, pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- prima di procedere al condimento della pasta, distribuire eventuali porzioni in bianco, richieste dall'utenza;



## COMUNE DI GENOVA

- distribuire il parmigiano reggiano grattugiato e consentire l'aggiunta individuale, fatta eccezione per le preparazioni gastronomiche che lo prevedono nella ricetta (es. risotti, pasta al pesto);
- non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento dei contorni e conseguente assaggio prima della distribuzione del pasto;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni e alla taratura effettuata, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Controllo del Servizio di Ristorazione, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- l'utilizzo del carrello termico prevede il mantenimento di idonea temperatura durante la fase distributiva nonché il rispetto di idonee procedure di sanificazione;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
- la distribuzione della seconda portata deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima e dopo la relativa sparcchiatura;
- distribuire la frutta solo dopo la distribuzione del secondo piatto;
- l'acqua nelle brocche ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- per motivi igienici devono essere utilizzate brocche differenti per il primo e secondo turno;
- in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
  - per i casi di utilizzo di acqua minerale le bottiglie PET integre e sigillate devono essere conservate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento; dopo la distribuzione ai tavoli e nelle aule eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte;
  - In caso di ritrovamento di corpi estranei nel pasto, il personale deve immediatamente avvisare l'I.A. e applicare le modalità meglio precisato al successivo art. 84.

### **Art. 43 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti**

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati, le preparazioni gastronomiche e i tamponi superfici/palmaria abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in "*Limiti di contaminazione microbiologica.*" (allegato n.6). Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che il Comune si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il





## COMUNE DI GENOVA

rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza. Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

L'I.A. deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete che devono prevedere anche la ricerca di alcuni metalli pesanti tra cui alluminio, piombo ferro e nichel, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno scolastico presso: a) punto acqua delle cucine – b) punto acqua dei magazzini di stoccaggio, - c) punti acqua siti nei locali di distribuzione e consumo(refettori).

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'impresa è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione relativa ai controlli analitici effettuati. La refertazione dell'analisi deve essere chiara nell'indicazione del non conforme, pertanto tale documentazione deve pervenire alla C.A. previa validazione da parte del Responsabile Qualità Aziendale, attestante la presa visione della stessa.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune 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. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.

### **Art. 44 - Indumenti di lavoro**

L'Impresa, in conformità alle normative vigenti, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro opportunamente brandizzate estive ed invernali, copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, guanti da forno antinfortunistici, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia e di smaltimento dei rifiuti; queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

L'I.A. deve provvedere alla sostituzione in caso di usura.

### **Art.45 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche**

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in





## COMUNE DI GENOVA

frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive; i quantitativi necessari soprariportati devono essere calcolati in aggiunta alle grammature corrispondenti agli ordini/prenotazioni.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;

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

- secondo piatto:

campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

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

- pane, frutta, dessert: campioni sul prodotto tal quale da conservare solo al centro cottura/centro fornitura derrate;

- merenda: solo su prodotto confezionato in loco (esempio torte casalinghe), per i prodotti confezionati campioni sul prodotto tal quale da conservare solo al centro cottura/centro fornitura derrate:

### **Art.46- Divieto di riciclo degli alimenti**

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

## **TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI**

### **Art. 47 - Ordinazione dei pasti**

L'I.A. è tenuta, per tutte le forniture pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, ad aggiornare giornalmente il software messo a disposizione via Internet dal Comune, relativamente al numero dei pasti effettivamente forniti per ogni sede di Ristorazione, con le modalità concordate nella fase di avvio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 (Penalità) al presente capitolato.

L'ordinazione dei pasti comprensivi dei regimi dietetici particolari perverrà attraverso la trasmissione dei dati registrati dai tablet, per le scuole comunali, e dai registri elettronici o altro



## COMUNE DI GENOVA

sistema informatizzato, per le scuole statali, che giornalmente comunicano le presenze effettive degli utenti entro le ore 9,45.

In caso di errori nella registrazione dei pasti, le scuole dovranno provvedere a rettificare le presenze tramite comunicazione telefonica, via posta elettronica, fax, WhatsApp entro le 10,00. L'I.A. dovrà mettere a disposizione in ogni sede scolastica un dispositivo informatico per permettere al personale di verificare le presenze giornaliere, la suddivisione delle classi, la presenza di diete e menu particolari così come i pasti in bianco.

Nel dettaglio:

### **Pasti crudi nido d'infanzia Cantaegua:**

i semilavorati/derrate, costituenti i pasti crudi (menu e regimi dietetici particolari), sono forniti giornalmente dall'I.A. a seguito dell'ordinativo settimanale previsionale effettuato dalla scuola e/o da personale del Comune in base al numero delle presenze settimanalmente programmato. Le variazioni giornaliere sono comunicate con le modalità sopra indicate dalla scuola e/o dal personale del Comune all'I.A. entro le ore 12,00 della giornata antecedente il servizio. A seguito di tale comunicazione, l'I.A. è tenuta obbligatoriamente a modificare l'ordinativo settimanale. Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dal Comune.

### **Per i pasti pronti da consumare in loco:**

i semilavorati/derrate, costituenti i pasti crudi (menu e regimi dietetici particolari), sono forniti giornalmente dall'I.A. a seguito di una propria previsione settimanale basata sulle presenze effettive della settimana antecedente. L'I.A. deve provvedere altresì alle variazioni, a fronte di cali o aumenti di presenze.

L'I.A. deve redigere i relativi prospetti previsionali e successive variazioni e farli pervenire agli uffici comunali preposti che controlleranno la gestione della procedura al fine di garantire uno scostamento di pasti settimanali, per ogni sede, non superiore al 2%. In caso contrario verranno addebitati all'I.A. l'equivalente dei pasti consegnati in eccesso.

### **Pasti pronti veicolati:**

gli ordini dei pasti comprensivi dei regimi dietetici particolari perverranno, via mail, attraverso la trasmissione dei dati registrati dai tablet, per le scuole comunali, e dai registri elettronici o altro sistema informatizzato, per le scuole statali, giornalmente entro le ore 9,45.

Solo in casi eccezionali l'I.A. potrà accettare, per i pasti pronti veicolati, l'ordinazione giornaliera dettagliata, comprensiva di regimi dietetici, suddivisioni in refettori, turni, tramite comunicazione telefonica, via posta elettronica, fax, WhatsApp.

### **Art. 48 - Programmazione delle consegne**

La programmazione delle consegne è diversificata a seconda della tipologia di pasto richiesto come di seguito meglio specificato:



## COMUNE DI GENOVA

### **Pasti crudi nido d'infanzia Cantaegua:**

Le consegne devono essere effettuate giornalmente in orario corrispondente alla presa di servizio del personale comunale e non oltre le ore 08,30.

La cadenza non giornaliera, potrà essere autorizzata previo accordo con il Comune ammesso di poter garantire un'adeguata idoneità di stoccaggio.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione e le aliquote previste per il pasto test.

Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

### **Per i pasti pronti da consumare in loco:**

Le consegne di semilavorati/derrate, devono essere effettuate secondo un piano di consegna elaborato da I.A., e approvato dal Comune.

La consegna delle derrate deve avvenire in presenza di personale aziendale assegnato alla cucina, per gli opportuni controlli.

La consegna con cadenza non giornaliera dovrà comunque garantire l'idoneità dello stoccaggio dei semilavorati/derrate e l'I.A. dovrà farsi carico di qualsivoglia criticità derivante da tale modalità di fornitura (es.: deterioramento della merce derivante da eventuali malfunzionamenti degli apparati refrigeranti; sottrazione della merce a seguito di furto etc) garantendo il rispetto del menu; Il Comune è manlevato da eventuali danni economici derivanti da quanto su citato.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche (Allegato n. 9).

La firma apposta sulla bolla, da parte del responsabile di cucina, costituisce "accettazione della merce consegnata con riserva di verifica successiva" e non manleva l'I.A. da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione di misure correttive in caso di non conformità.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.

Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

### **Pasti pronti veicolati:**

L'I.A. si impegna ad effettuare le consegne negli orari indicati dal Comune.

I pasti pronti veicolati devono essere consegnati nei locali di distribuzione e consumo (refettori) distinti per tipologia di: preparazione gastronomica, utenza (alunni e adulti aventi titolo), refettori, eventuali turni di distribuzione.

La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione deve essere effettuata in un periodo compreso tra i 30 minuti e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.



## COMUNE DI GENOVA

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto al fine di salvaguardare le caratteristiche qualitative dei pasti.

In caso di mancato rispetto degli orari previsti, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell'allegato n. 14.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata, in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività della scuola negli spazi aperti.

I gelati devono essere consegnati direttamente ai terminali di consumo, dove l'I.A. ha provveduto all'installazione dei freezer.

### **Art. 49 - Piano dei trasporti, personale addetto al trasporto, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori**

L'I.A. è tenuta ad osservare il piano dei trasporti per la consegna dei pasti crudi, dei pasti pronti da consumare in loco e dei pasti pronti veicolati presentato in fase di offerta ed elaborato in modo tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi i 35 (trentacinque) minuti. Il Comune effettuerà specifici controlli al fine di verificare quanto indicato nell'offerta tecnica di gara e l'adeguatezza del trasporto alle normative vigenti in materia.

Il piano dei trasporti così come presentato in sede di gara, tranne specifici accorgimenti che devono essere concordati con il Comune dovrà, entro l'avvio del servizio, essere fornito e implementato con le indicazioni non disponibili all'atto della redazione dell'offerta. Nessuna modifica potrà essere fatta se la stessa determina variazioni sul numero di giri, sulle tempistiche complessive del singolo giro, sulla composizione del giro in ordine al numero di scuole e sull'inserimento di modalità non specificate in sede di offerta.

Per la consegna di pasti in sedi di ristorazione site in edifici pubblici soggetti a particolari permessi di transito, l'I. A. deve fornire prendere accordi con la Polizia Locale per l'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste in zone con viabilità ridotta o vietata, l'I.A. è tenuta a richiedere la possibilità di accesso a tali zone presentando richiesta, corredata dell'elenco degli automezzi impiegati per il trasporto e copia dei libretti di circolazione, agli Uffici competenti per gli adempimenti di competenza e il rilascio delle relative autorizzazioni.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere a basso impatto ambientale, in aderenza a quanto proposto in sede di gara; devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto. Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire adeguata comunicazione in caso di ritardo o altre eventualità.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati, a questo proposito il vano di carico deve essere facilmente sanificabile. Il lavaggio degli automezzi dovrà adeguarsi alle normative vigenti.



## COMUNE DI GENOVA

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto previsto in sede di offerta di gara.

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti presenti dalla normativa vigente.

I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo e del pasto freddo ad una temperatura conforme a quanto previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermici, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido, per queste ultime deve essere prevista regettatura.

I contenitori per la frutta e il pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

Per le scuole che aderiscono al progetto Fruttometro di cui all'art. 34, l'I.A. deve garantire la consegna giornaliera della frutta, tovaglioli e tovagliette in orario tale da consentirne il consumo a metà mattinata.

### **Art. 50 - Indicazioni nei documenti di trasporto**

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Per i pasti crudi e per i pasti pronti da consumare in loco, il documento di trasporto deve riportare: denominazione di prodotto, specificità (es.: a filiera, IV gamma, ecc.), dati di tracciabilità, quantitativi (numero dei pasti).

Per i pasti pronti veicolati, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto recante l'indicazione, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle



COMUNE DI GENOVA

dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. la quale deve provvedere, entro e non oltre la fine del mese successivo, a fornire copia digitale ai competenti uffici del Comune la fine del mese successivo.

## **TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI**

### **Art. 51 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti**

L'I.A. si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari sotto riportati:

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| - Nidi d'Infanzia                       | dalle ore 11,15 alle ore 11,45 |
| - Scuole Infanzia                       | dalle ore 11.45 alle ore 13.00 |
| - Scuole primarie turno unico o I turno | dalle ore 12.00 alle ore 13.15 |
| - Scuole primarie II turno e secondarie | dalle ore 13.00 alle ore 14.00 |

### **Art. 52 Requisiti dei materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti MOCA**

Il Comune richiede all'Impresa di utilizzare utensileria (piatti, bicchieri e posate) riutilizzabile che dovrà essere composta da piatti piani e fondi in melammina, policarbonato, polipropilene, conformi alla legislazione comunitaria: regolamento 1935/2004CE, 10/2011/UE, 2023/2006 CE, bicchieri in melammina, policarbonato o altro materiale plastico sempre conforme alle suindicate normative e posateria in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza.

Tali stoviglie dovranno essere facilmente sanificabili, resistenti ai graffi e all'ingiallimento e deve essere prevista una frequente sostituzione evitando l'utilizzo in caso di usura.

### **Art. 53 Requisiti dei prodotti in carta tessuto**

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli 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 colorazione o stampa, e se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Per i nidi d'infanzia ed eventuali coabitazioni l'I.A., a partire dall'avvio dell'anno scolastico 2024/2025, è tenuta a fornire tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le fornitore 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 equivalente. Il corredo sopraindicato dovrà corrispondere al doppio delle esigenze per garantire il costante utilizzo e il materiale deve essere idoneo al lavaggio in lavatrice.

### **Art. 54 – Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica nei casi di emergenza**

Solo nei casi di emergenza e per la scuola Pr. Papa Giovanni e relative coabitazioni, deve essere utilizzato materiale monouso in materiale biodegradabile e compostabile, da intendersi ricompresi



## COMUNE DI GENOVA

nel prezzo del pasto, devono essere conformi alla norma UNI EN 13432 “Requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione”.

Laddove il materiale sia di origine lignea, l'Impresa deve presentare la certificazione di filiera FSC o equivalente oppure la certificazione di prodotto Ecolabel o equivalente.

Per ogni tipologia di stoviglie adottate devono essere fornite al Comune, oltre ad adeguata attestazione di conformità alla norma UNI EN 13432, le schede tecniche (in lingua italiana o adeguatamente tradotte) di ogni tipo di stoviglie fornite dalla ditta produttrice, riportanti obbligatoriamente le prove di cessione a caldo ad almeno 65° per almeno 15 minuti e attestanti la biodegradabilità e compostabilità del materiale.

Gli articoli di cui sopra devono essere conformi al Regolamento 935/2004/CE, al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e successive modifiche.

Il materiale a perdere, qualora fornito, deve corrispondere ai seguenti coefficienti giornalieri per pasto ordinato, che tengono conto delle eventuali rotture o altro, verificabili durante la distribuzione:

	Nidi d'infanzia/sezioni Primavera	Scuole infanzia	Scuole primarie, secondarie di primo grado e adulti
Piatti - piani - fondi	N. 1.5 N. 1.5	N. 1.3 N. 1.3	N. 1.3 N. 1.3
Piatti biscomparto*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Piattini/coppette per frutta	N. 1,2	-	-
Bicchieri	N. 2.3	N. 1.3	N. 1.3
Forchette	-	-	N. 1.2
Cucchiaini*	-	N. 1.2	N. 1.2
Coltelli	-	-	N. 1.2
Cucchiaini*	-	N. 1.2	N. 1.2

\* La fornitura di piatti biscomparto, cucchiaini e cucchiaini è subordinata alle tipologie di menù.

Si precisa, come si evince dalla tabella, che è vietato l'utilizzo di posateria monouso per i nidi d'infanzia e in caso delle forchette anche per l'infanzia.

Il Comune non si farà carico di costi aggiuntivi per materiali monouso che siano stati forniti in più, se non motivati da effettiva emergenza e non comunicati.

Ogni sede scolastica, dovrà essere provvista di un corredo di emergenza completa che potrà essere monouso o riutilizzabile.

## TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

### Art. 55 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina





## COMUNE DI GENOVA

in generale, prodotti igienizzanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

### **Art. 56 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti**

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti 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 del DM 24 maggio 2012 (aggiornato con Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021), 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.

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. Relativamente ai detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025 e degli attestati di certificazione relativi all'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024.

I "Limiti di contaminazione microbica: alimenti e superfici" sono indicati nell'Allegato n. 6.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo. Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

La confezione originale o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitarlo dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

### **Art. 57 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature**

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i magazzini dell'I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano



COMUNE DI GENOVA

di autocontrollo igienico.

### **Art. 58 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi**

Le operazioni di pulizia e di lavaggio devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo prevedendo l'uso di indumenti dedicati di colore visibilmente diverso da quelli indossati per la preparazione e somministrazione degli alimenti.

Nello specifico:

#### **REFETTORI**

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili/attrezzature impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio solo per le scuole Comunali (Nidi d'infanzia e scuole dell'Infanzia);
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- periodicamente spolvero dei termosifoni, davanzali interni, finestre e porte, piastrelle;
- in caso di più turni distributivi è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;

Qualora la distribuzione dei pasti, per assenza di locali dedicati, venga effettuata nelle classi o nel caso dei nidi d'infanzia nei reparti polifunzionali, l'I.A. dovrà considerare uno di questi locali analogamente al refettorio e pertanto effettuare tutte le attività previste e suindicate; negli altri locali utilizzati per il pasto l'I.A. è tenuta comunque allo sbarazzo e alla sanificazione dei tavoli e al capovolgimento delle sedie sui tavoli.

#### **LOCALI ANNESSI**

- scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali disbrigo, dispensa e degli spogliatoi (solo se ad uso esclusivo del personale aziendale);
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati esclusivamente al personale dell'I.A.

L'I.A. deve provvedere in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico alle pulizie specifiche e accurate dei locali di pertinenza, dei pavimenti, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione comprensive anche di spolveratura, rimozione ragnatele, pulizia davanzali, vetri e termosifoni.

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito ad eventuali lavori strutturali organizzati presso i locali della ristorazione anche durante l'anno scolastico.

### **Art. 59- Servizi igienici e spogliatoi**

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico: "devono essere tenuti costantemente puliti".



## COMUNE DI GENOVA

Per i **servizi igienici**, l'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Negli **spogliatoi**, gli indumenti e le calzature degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti "a doppio scomparto" che devono essere in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie, se non chiusi in armadi appositi con adeguata segnalazione

### **Art. 60 – Requisiti degli imballaggi**

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'I.A. 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.).

### **Art. 61 – Riduzione e gestione dei rifiuti**

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.

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati da AMIU (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana) sulla pubblica via negli orari indicati regolati da apposita ordinanza.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le



## COMUNE DI GENOVA

diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

Nelle sedi scolastiche, ove sono prodotti grandi quantitativi di rifiuti, al fine di evitare problemi legati al sollevamento dei carichi, alla sicurezza in generale e all'insudiciamento dei percorsi utilizzati per il conferimento degli stessi, l'I.A. deve dotare gli operatori di attrezzatura idonea all'uso (es: carrelli).

L'I.A. deve garantire eventuali ritiri di imballi ingombranti che non possono essere smaltiti direttamente nei cassonetti vicino alle strutture.

### **Art. 62 - Derattizzazione e disinfestazione**

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio e a quello del Comune, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta, il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Nell'ambito degli interventi, è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticida apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione comunicare il nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

## **TITOLO X - IMMOBILI**

### **Art. 63 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature**

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria sulle strutture, gli impianti e le attrezzature sia per mantenere che per migliorare gli ambienti di lavoro esistenti ed operativi.

Tramite programmazione deve pianificare la manutenzione preventiva e correttiva degli impianti e delle attrezzature tracciando quanto eseguito. Altresì si intendono a carico dell'I.A. gli interventi manutentivi atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire gli interventi meglio specificati all'allegato n. 11 del presente capitolato d'appalto e, qualora previsto in sede di gara, monitorare con software dedicato.



## COMUNE DI GENOVA

Così come indicato all'allegato II è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, la manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature, la dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, la fornitura di erogatori per il materiale igienico sanitario.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di manutenzione, e informare le scuole di riferimento.

L'I.A. è tenuta a comunicare per iscritto, o se previsto tramite "alert" del sistema informatizzato eventualmente utilizzato, qualsiasi guasto alle attrezzature con relativo cronoprogramma relativo all'intervento e/o alla sostituzione delle stesse.

Si precisa che eventuali modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature debbono essere preventivamente autorizzati dal Comune e che L'I.A. deve occuparsi della rottamazione eventuale di una o più attrezzature presenti nelle strutture.

Qualora si presenti la necessità, di sostituzione di attrezzature, l'I.A. dovrà provvedere all'acquisto di modelli a basso consumo energetico, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE, ossia classe A+ per frigoriferi e congelatori e classe A per lavastoviglie e forni.

L'I.A. è tenuta, laddove si presenti la necessità, a svolgere interventi finalizzati alla riduzione dell'inquinamento acustico.

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

### **Art. 64 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune**

Prima dell'inizio del servizio il Comune consegna, l'inventario relativo alla consistenza delle attrezzature, utensili e arredi fornito dall'Impresa uscente, all'I.A. che, previa verifica anche la consistenza, di locali ed impianti, lo sottoscrive.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

### **Art. 65 – Corrispettivo per utilizzo del Centro Produzione Pasti “Thouar**

L'I.A., per l'espletamento del servizio del lotto 7 Ponente deve obbligatoriamente utilizzare la struttura produttiva di proprietà comunale “Thouar”, ed è tenuta, per tale utilizzo, al versamento del sottoindicato corrispettivo annuale.

Tale corrispettivo, soggetto ad adeguamento annuale sulla base degli indici ISTAT, sarà suddiviso in n. 10 (dieci) rate per anno solare e sarà estratto dalle fatture che mensilmente perverranno agli Uffici della Direzione Scuola come meglio specificato al successivo art. 91 “Pagamento dei pasti”.



COMUNE DI GENOVA

<b>Struttura Produttiva</b>	<b>Superficie utile</b>	<b>Corrispettivo annuale (I.V.A. esclusa)</b>
Centro Produzione Pasti Thourar Via Villini Negrone 2	Piano terra mq. 222 Primo piano mq. 227 Cortile esterno mq. 277	Euro 64.152,00

#### **Art. 66 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili**

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o proroghe o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto fornito dall'I.A., con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro.

Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dal Comune.

#### **Art. 67 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi**

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a redigere l'inventario e riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dall'I.A.

L'I.A., annualmente, è tenuta ad aggiornare l'inventario e ad inviarlo agli uffici del servizio di ristorazione.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

#### **Art. 68 - Autorizzazioni**

L'Impresa deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati.

Copia delle suindicate autorizzazioni devono essere trasmesse al Comune o inserite su software dedicato, qualora l'I.A. lo abbia proposto in sede di gara.

#### **Art. 69 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica**

Previa apposita autorizzazione del Comune, e a tutte le condizioni sia normative che economiche da esso stabilite, l'I.A. può essere autorizzata ad utilizzare le strutture produttive di proprietà pubblica per la fornitura di pasti destinati a terzi, in misura ridotta ed accessoria rispetto al servizio fornito a favore del Comune di Genova. Il Comune procederà all'autorizzazione entro 5 gg. lavorativi dal ricevimento della richiesta, a fronte di presentazione di motivata richiesta



## COMUNE DI GENOVA

specificatamente indicante layout, orari di produzione, orari personale impiegato, modalità di individuazione delle derrate alimentari se diverse da quelle utilizzate nel presente appalto, ecc.,

In tal caso l'I.A. si impegna formalmente a garantire l'assoluta immodificabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del Centro Produzione Pasti in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia e di sicurezza.

L'I.A. è tenuta a comunicare preventivamente il numero di pasti destinati a terzi e a corrispondere al Comune Euro 0,10 a pasto per ogni pasto prodotto secondo le modalità previste all'art. 91 "Pagamento dei pasti".

Il Comune ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse di fatto e nonostante il formale impegno assunto dall'I.A. incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

La consistenza e lo stato dei locali risulteranno dal verbale di consegna sottoscritto dalle parti prima dell'inizio del servizio.

Per quanto attiene le utenze (gas, elettricità, acqua, telefonia) resta valido quanto esplicito nell'art. 101 "Spese ed Utenze" del presente Capitolato. Per ciò che riguarda gli specifici contributi di allacciamento alle reti degli enti erogatori, gli oneri richiesti a tale titolo sono parimenti a carico dell'I.A., anche mediante rapporto diretto con l'Impresa precedentemente intestataria dei relativi contratti di fornitura.

## **TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art.70 – Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008.

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.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

### **Art. 71 - Valutazione dei rischi**

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze)





## COMUNE DI GENOVA

allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

### **Art. 72 - Impiego di energia**

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

### **Art. 73 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro**

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

### **Art. 74 - Costi relativi alla sicurezza**

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008 l'Impresa deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica;
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.



COMUNE DI GENOVA

### **Art. 75 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)**

L'I.A. deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

### **Art. 76 - Controllo della salute degli addetti**

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

### **Art. 77- Referenti della sicurezza**

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo del rappresentante del Comune in loco.

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

### **Art. 78 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall'I.A.)**

L'I.A., prima dell'inizio delle attività, senza riserva di sorta deve:

- eseguire, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Genova e/o il datore di lavoro qualora diverso dal Comune, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- sottoscrivere il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- integrare ove concordemente ritenuto opportuno, il documento unico di Valutazione dei rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà allegato al D.U.V.R.I. e diventerà parte integrante del contratto.

### **Art. 79 - Piano di evacuazione**

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura e sarà necessario adeguare la propria documentazione con quanto stabilito dai piani protezione civili interni di ogni



COMUNE DI GENOVA

struttura. Tale procedura dovrà essere presente nella sede di lavoro, a disposizione dei Responsabili della struttura.

## **TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'**

### **Art. 80 - Disposizioni generali**

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa Aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

### **Art. 81 – Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune**

La C.A. individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 101 D. Lgs. 50/2016 ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Direttore Tecnico dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

E' altresì facoltà del Comune:

- effettuare gli Audit previsti nel piano delle verifiche ispettive interne e al fine di monitorare il processo di miglioramento del Sistema Qualità Aziendale;
- individuare annualmente indicatori di processo ritenuti significativi per il proprio Sistema Qualità;
- richiedere evidenza documentale degli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive adottate per il superamento di eventuali non conformità e/o osservazioni.

### **Art. 82 - Organismi preposti al controllo del Comune**

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune e, in particolare, il RUP e il Direttore dell'esecuzione o loro delegati;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;



## COMUNE DI GENOVA

- Il/la Responsabile della struttura;
- referenti delle associazioni dei consumatori, su accordo con l'Amministrazione;
- la commissione mensa scolastica;

La commissione mensa può effettuare visite e controlli presso le Cucine di proprietà comunale e aziendale, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento delle Commissioni Mensa e di ogni eventuale successiva modificazione.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione di quanto indicato dal regolamento e devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sulle principali indicazioni normative in materia di igiene e sicurezza alimentare.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive e distributive.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Il personale addetto ai controlli è tenuto 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 Comune.

### **Art. 83 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune**

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

### **Art 84 - Blocco delle derrate**

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'I.A. è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Qualora nel pasto siano rilevati corpi estranei l'I.A. è tenuta a comunicare immediatamente tale evento agli uffici del servizio di ristorazione scolastica; essa deve comunicare tutti gli elementi e le circostanze connessi al ritrovamento compresa rilevazione fotografica.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, l'I.A. è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le



## COMUNE DI GENOVA

condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine di proprietà dell'I.A. o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

L'inidonea conservazione del/la reparto/matrice è da ritenersi di diretta responsabilità dell'I.A. e pertanto punibile con la penalità di cui all'all. n. 14 del presente capitolato.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'I.A. è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'I.A. potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

### **Art. 85 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune**

Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo Posta Elettronica Certificata (di seguito PEC) applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

### **Art. 86 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa**

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2015, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e pertanto è necessario che l'I.A. provveda a dare riscontro di quanto effettuato.

Entro il mese di dicembre di ogni anno scolastico deve inviare una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti.

L'Impresa dovrà predisporre un sistema in aderenza alle Customer Satisfaction eventualmente attuate dal Comune, al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili.

### **Art. 87 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2015**

Qualora l'Impresa dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9001:2015, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste dall'allegato n. 14 del presente capitolato, il Comune si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia ad Accredia.



COMUNE DI GENOVA

## **TITOLO XIII - PENALITA'**

### **Art. 88 - Penalità previste**

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare, le penalità indicate nell'ALLEGATO n. 14 al presente Capitolato.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità così come indicato nell'ALLEGATO n. 14 ove prevista una graduazione nell'applicazione.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e raggugiandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso in cui la non conformità riguardi più strutture, la cifra prevista per la penalità stessa viene moltiplicata per il numero dei siti nei quali si è verificata.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10 per cento dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

### **Art. 89 - Procedimento di applicazione delle penalità**

I rilievi inerenti alle non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento, o dall'avvenuta conoscenza dello stesso e resi disponibili mediante procedura informatica condivisa di cui all'art. 8 (Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune).

Nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, comunica all'I.A. le non conformità rilevate, per iscritto entro le 48 ore lavorative dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta.

Le non conformità di cui ai precedenti commi saranno successivamente notificate tramite PEC e l'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dal Comune e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa.

L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità, verrà introitato secondo le modalità meglio specificate all'art. 91 "Pagamento dei pasti".

Il Comune si riserva di pubblicare on-line, sul sito istituzionale, l'elenco dettagliato delle penali comminate alle singole I.A.



COMUNE DI GENOVA

Nel caso di archiviazione del procedimento, a seguito di esame delle controdeduzioni fornite, il Comune sarà tenuto a dare motivazione della propria decisione.

## **TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

### **Art. 90 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica**

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'I.A., sulla base delle diverse tipologie di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese, le tasse ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

### **Art. 91 - Pagamento dei pasti**

L'I.A. deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate, per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base del prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto.

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti e/o dei cestini forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (adulto e bambino) con indicazione della scuola fruitrice del servizio secondo la denominazione di cui all'Allegato n. I.

Il prezzo dei cestini da viaggio/piatti freddi previsti dagli artt. 16 "Interruzione del servizio" e 38 "Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio" è determinato nella misura dell'80% del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere l'emissione di una fattura per ogni singola scuola o per gruppi omogenei (ad esempio stesso ordine di scuole e stessa forma gestionale), fermo restando il vincolo di dettagliare i dati come sopra indicato. Le modalità di fatturazione saranno comunicate all'I.A. prima dell'inizio del servizio.

Le fatture, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno essere trasmesse al codice IPA IDQ388, o ad altro codice che il Comune si impegna a comunicare in caso di cambiamento dello stesso, ed essere correttamente intestate a Comune di Genova – Direzione Area Scuola, Via di Francia 3 C.A.P. 16149 Genova.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti a filiera offerti quali miglioramento dello standard minimo, del rimborso di spese, del pagamento di penali, dei corrispettivi per i centri di produzione pasti di proprietà comunale e per i pasti prodotti per terzi, nonché dei rimborsi concessi all'utenza, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità





## COMUNE DI GENOVA

delle operazioni. In particolare i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

### **Art. 92 - Cessione del credito**

E' consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata alla Civica Amministrazione e dalla stessa accettata.

### **Art. 93 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A.**

Il Comune richiede all'I.A. la refusione delle somme rimborsate agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

## **TITOLO XV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Art. 94 – Aggiudicazione definitiva**

L'aggiudicazione diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione del possesso dei requisiti prescritti dal disciplinare. Almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio saranno verificate le condizioni particolari di esecuzione di cui al punto 25 del Disciplinare di gara:

- possesso dei requisiti strutturali ed operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dal Comune e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;
- presenza dei documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- presenza delle certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas e di ogni altra autorizzazione o certificazione prevista dalla legge per il servizio richiesto;
- possesso dei titoli di studio previsti per le figure del responsabile del servizio e del dietista di cui agli articoli precedenti del presente capitolato;
- impiego di personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato, ai sensi dell'art. 4 L 381/91, relativamente al lotto Medio Ponente.



## COMUNE DI GENOVA

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto entro i termini richiesti ed inviata tramite PEC.

L'inosservanza di tale obbligo potrà dare luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

### **Art. 95 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario**

Sarà obbligo dell'I.A. provvedere, alle spese correlate, agli adempimenti previsti dal comma n. 461 dell'art. 2 della Legge n.244 del 24.12.2007.

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché quelle societarie che incidano su requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.to L.vo 50/2016.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'Impresa è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'impresa aggiudicataria è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui e' tenuto il subappaltatore.

L'appaltatore può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione.

Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Genova effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

Qualsiasi inadempienza alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture in applicazione della comunicazione del 29 luglio 2010.

### **Art. 96 – Garanzia definitiva**

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la Ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione definitiva con le forme e i contenuti previste dal presente articolo.



## COMUNE DI GENOVA

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del presente capitolato, del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

### **Art. 97 - Subappalto**

Il subappalto è disciplinato dall'art. 105 del Dlgs 50/2016.

L'I.A. è tenuta a garantire per i lavoratori in subappalto le stesse tutele economiche e normative dei propri dipendenti.

Qualora in corso di esecuzione del contratto, l'I.A. decidesse di subappaltare ad altra azienda, il nuovo subappaltatore, ferma restando la propria autonomia organizzativa e gestionale, in caso di necessità di personale, dovrà assumere prioritariamente il personale già impiegato dal subappaltatore uscente, di cui l'I.A. dovrà fornire elenco.

### **Art. 98 - Esonero Responsabilità per il Comune**

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

### **Art. 99 - Responsabilità**

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni

### **Art. 100 - Assicurazioni e garanzie**

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.



## COMUNE DI GENOVA

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

L'I.A. deve inoltre stipulare, pena la sospensione di tutti i pagamenti futuri relativi al servizio, 40 (quaranta) giorni prima della scadenza dell'appalto, una polizza fidejussoria con valore di Euro 400.000,00, totalmente esente da franchigia, a copertura del valore di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nelle sedi di ristorazione, sia che siano state fornite con l'appalto in oggetto, sia che siano state consegnate dal Comune.

Lo svincolo della fidejussione verrà effettuato dopo la riconsegna al Comune, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio dalle parti, degli immobili, attrezzature, utensili ed arredi esistenti, purché perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento.

Le suddette polizze devono essere esibite in copia alla Direzione Scuola e devono riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

### **Art. 101 - Spese ed utenze**

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante la fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

Sono da intendersi a carico dell'I.A. tutte le utenze di acqua, luce, gas per le strutture in cui è presente un contatore specificatamente dedicato alla zona produzione pasti/servizio di ristorazione per il quale è obbligo dell'I.A. di volturare le utenze.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.



## COMUNE DI GENOVA

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme in vigore, nel periodo contrattuale. In questo caso l'I.A. deve darne preventiva comunicazione al Comune ed ottenere dallo stesso il consenso all'effettuazione dei lavori.

E' a carico dell'I.A. la TARI per i rifiuti prodotti presso le mense e i refettori comunali (nidi e scuole infanzia).

### **TITOLO XVI - NORME FINALI**

#### **Art. 102 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore, oltre che al Capitolato Generale degli Appalti e delle Forniture del Comune di Genova, al Regolamento sull'Attività Contrattuale e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

L'I.A. è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

I Servizi di Ristorazione della Direzione Scuola sono in possesso della certificazione del sistema di qualità ai sensi della Normativa europea UNI EN ISO 9001:2015 per l'attività di "Progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione scolastica "; pertanto sono condotti ai sensi della citata norma.

E' a carico dell'I.A. ogni altro onere, anche non previsto, che consenta al Comune di svolgere i servizi oggetto del presente capitolato in conformità alle specifiche procedure del proprio "Sistema di Qualità" del Servizio di Ristorazione.

Il Comune di Genova ha adottato una "Carta dei Servizi" della Ristorazione Scolastica. L'I.A. è tenuta al rispetto dei Principi Fondamentali della "Carta dei Servizi" della Ristorazione ed in particolare agli adempimenti di propria competenza previsti dai contenuti della Carta stessa.

#### **Art. 103 - Trattamento dei dati personali**

L'I.A. si impegna a sottoscrivere l'ACCORDO SUL TRATTAMENTO DEI DATI AI SENSI DELL'ART. 28 DEL REGOLAMENTO GENERALE (UE) 2016/679, come previsto dal Regolamento comunale in materia di protezione dei dati personali e privacy approvato con DCC n. 78 del 21 settembre 2021, riportato all'allegato 15 del presente C.S.A.