



**Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi
pubblici in Emilia-Romagna
2019-2021**

**Schema esemplificativo di
Capitolato per l'affidamento
del servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate
alimentari (ai sensi del DM n. 65 del 10 marzo 2020)**

Il presente documento è stato realizzato nell'ambito delle attività regolate dal programma annuale 2021 tra la Regione Emilia - Romagna ed ART - ER Attrattività, Ricerca, Territorio.

ART - ER Attrattività Ricerca Territorio è la Società Consortile dell'Emilia - Romagna per favorire la crescita sostenibile della regione attraverso lo sviluppo dell'innovazione e della conoscenza, l'attrattività e l'internazionalizzazione del sistema territoriale. info@art-er.it | www.art-er.it

I contenuti del presente documento sono liberamente riproducibili, con l'obbligo di citare la fonte.



Responsabile Regione Emilia Romagna: Paolo Ferrecchi, Direttore Generale Cura del Territorio e dell'Ambiente
Regione Emilia-Romagna

Coordinamento Progetto Regione Emilia Romagna: Servizio Valutazione Impatto e Promozione Sostenibilità
Ambientale Regione Emilia Romagna

Patrizia Bianconi



Coordinamento e contenuti ART-ER: Marco Ottolenghi, Angela Amorusi, Michele Bartolomei
con il supporto della società PUNTO 3 SRL

data di chiusura del documento: settembre 2022.

Sommario

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE E L'UTILIZZO DEL DOCUMENTO	4
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	5
ART. 2 - DURATA E OPZIONI	6
ART. 3 - IMPORTO	6
ART. 4 - CENTRO DI COTTURA	6
ART. 5 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	7
ART. 6 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO	19
ART. 7 - CONSEGNE INACCETTABILI	20
ART. 8 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO	20
ART. 9 - ESECUZIONE IN DANNO	21
ART. 10 - PERSONALE E FORMAZIONE -CLAUSOLA SOCIALE	21
ART. 11 - REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO	22
ART. 12 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	23
ART. 13 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	23
ART. 14 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE	24
ART. 15 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	25
ART. 16 - REVISIONE PREZZI	27
ART. 17 - RECESSO	27
ART. 18 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA	27
ART. 19 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	28
ART. 20 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA	28
ART. 21 - DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA	28
ART. 22 - CONTROVERSIE	28
ALLEGATO A - CALENDARIO DI STAGIONALITÀ	29

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE E L'UTILIZZO DEL DOCUMENTO

Il presente documento è stato realizzato nell'ambito delle azioni previste dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi pubblici in Emilia-Romagna 2019-2021 e finalizzato a guidare le stazioni appaltanti della Regione Emilia-Romagna all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) del servizio di ristorazione scolastica codificati dalla normativa di riferimento (DM n. 65 del 10 marzo 2020) e resi obbligatori ai sensi dell'articolo 34 del Codice dei contratti pubblici (Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50).

Il capitolato è stato redatto utilizzando documenti di gara prodotti da alcune stazioni appaltanti che, a livello nazionale, hanno affidato il servizio di gestione e manutenzione del verde urbano in conformità a quanto previsto dall'articolo 34 del Codice dei Contratti pubblici.

Per una corretta applicazione dei CAM è obbligatorio inserire nel capitolato le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione previste dal decreto ministeriale, facilmente rintracciabili nel documento seguente poiché riportate in verde (campi obbligatori).

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento da parte del servizio di ristorazione scolastica del Comune di _____, per il periodo dal _____ al _____.

Il servizio dovrà garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari (approvato con **DM n. 65 del 10 marzo 2020**, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

Le modalità di svolgimento di tali servizi sono ispirate:

- alle "Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Conferenza Unificata, provvedimento 29 aprile 2010 e s.m.i.);
- alle "Linee guida per una sana alimentazione" del MIPAAF, CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, revisione 2018, con relativo "Dossier scientifico", edizione 2017

I servizi oggetto del presente contratto devono essere svolti garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere le seguenti finalità:

- fornire agli utenti un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità, sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buone prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

A. SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA destinata agli alunni, insegnanti e personale autorizzato dalla scuola dei seguenti plessi scolastici:

TIPOLOGIA SCUOLA	ISTITUTO COMPRENSIVO DI _____	INDIRIZZO PLESSO	

L'erogazione dei pasti nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi infrasettimanali ed esclusi altresì quei giorni che pur previsti dal calendario scolastico vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

Di seguito vengono forniti i dati relativi a giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, nonché al numero di presunti iscritti e frequentanti la mensa scolastica a partire dall'anno scolastico _____/_____:

PLESSO SCOLASTICO	UTENTI PREVISTI Anno Scolastico	UTENTI PREVISTI Anno Scolastico	UTENTI PREVISTI Anno Scolastico	NUMERO DI PASTI EROGATI Anno Scolastico	NUMERO DI PASTI EROGATI Anno Scolastico	NUMERO DI PASTI EROGATI Anno Scolastico

Il servizio di ristorazione scolastica comprende, sinteticamente, le seguenti attività:

1. fornitura derrate alimentari (vedi art. 5.1);
2. predisposizione menù e informazione agli utenti (vedi art. 5.2);
3. preparazione diete di transizione e diete speciali (vedi art. 5.3);
4. preparazione e cottura dei pasti (vedi art. 5.4);
5. confezionamento e trasporto dei pasti (vedi art. 5.5);
6. gestione dei locali mensa e delle annesse attrezzature (vedi art. 5.6);
7. somministrazione dei pasti (vedi art. 5.7);
8. lavaggio stoviglie e attrezzature e pulizia locali (vedi art. 5.8);
9. raccolta e gestione rifiuti + iniziative contro lo spreco alimentare (vedi artt. 5.9 e 5.10);
10. gestione informatizzata delle prenotazioni e dei pagamenti (vedi art. 5.13).

ART. 2 - DURATA E OPZIONI

Il contratto avrà durata di _____ anni, con decorrenza dal _____ al _____, fatta salva la necessità di una decorrenza successiva per esigenze straordinarie non dipendenti dalla volontà dell'Ente, ovvero qualora l'espletamento della gara e/o l'esecuzione dei successivi controlli si protraggano oltre il termine.

L'Amministrazione comunale si riserva, in base all'art. 175, comma 1, lettera a), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., la facoltà di aumentare le prestazioni, nei limiti del 20 % dell'importo contrattuale o di diminuirle nei limiti del 20 % dell'importo contrattuale.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale non intenda avvalersi di tali facoltà, la Ditta affidataria rinuncia espressamente sin d'ora a qualsiasi ulteriore pretesa economica e/o indennità di sorta.

ART. 3 - IMPORTO

L'importo stimato a base di gara è pari ad Euro _____, come di seguito determinato:

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO DI PASTI EROGATI Anno Scolastico	NUMERO DI PASTI EROGATI Anno Scolastico	NUMERO DI PASTI EROGATI Anno Scolastico	NUMERO PASTI PER L'INTERO PERIODO	COSTO PASTO	COSTO TOTALE PER L'INTERO PERIODO

di cui Euro _____ per oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso d'asta).

Il numero dei pasti è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

ART. 4 - CENTRO DI COTTURA

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, la Concessionaria dovrà utilizzare un centro di cottura dei pasti¹ di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto, con la necessaria potenzialità per la produzione dei pasti del presente servizio.

¹ In caso di assenza di un centro di cottura interno

Il centro cottura dovrà essere attrezzato adeguatamente e trovarsi ad una distanza dalla Sede Municipale tale da garantire il rispetto delle prescrizioni previste del presente capitolato speciale.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati.

La Concessionaria è tenuta a comunicare preventivamente al Comune ogni eventuale variazione relativa al centro cottura, tenuto conto che dette variazioni devono rispettare quanto indicato in sede di gara.

Qualsiasi cambiamento del centro cottura (es.: sede, caratteristiche, attrezzature, ecc....) tale che se dichiarato in sede di partecipazione alla gara, avrebbe comportato la non aggiudicazione, è causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 15.

In caso di indisponibilità del centro cottura di cui al primo comma, la Concessionaria dovrà provvedere alla preparazione dei cibi presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità, adeguatamente attrezzato e ubicato ad una distanza dalla Sede Municipale tale da garantire il rispetto degli standard previsti. Laddove, dalle verifiche dell'Ente, emergesse che la struttura del centro cottura impiegato non dovesse essere conforme alle prescrizioni del presente capitolato, la Concessionaria sarà dichiarata, con atto unilaterale dall'Ente, decaduta dall'aggiudicazione e/o dal contratto se già stipulato.

ART. 5 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

ART. 5.1 – REQUISITI DEGLI ALIMENTI

La Concessionaria o dovrà nell'espletamento del servizio garantire che i pasti siano 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:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di

prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente², relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
- Negli asili nido la carne omogeneizzata 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.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.
- Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
- Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico

² Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065).

(sigla E621).

- Latte, anche in polvere per asili nido, e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le verifiche di conformità verranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

In sede di formulazione dell'offerta gli operatori economici dovranno dichiarare di accettare i requisiti contenuti nel presente articolo nell'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari (come previsto dall'art. 100 comma 2 del Codice dei Contratti)

La Concessionaria dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto della seguente normativa:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003, che vieta la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in menù i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali.

Nel caso in cui uno o più prodotti tra quelli offerti biologici o altrimenti qualificati non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altri aventi caratteristiche analoghe. La Concessionaria ha l'obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel

determinato giorno attestando l'indisponibilità sul mercato

ART. 5.2 - MENU' E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menù presentati dalla Concessionaria dovranno ottenere la validazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda AUSL competente per territorio, previa richiesta da parte della Concessionaria stessa. Prima dell'avvio del servizio la Concessionaria sarà tenuta ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

Innovazioni e modifiche ai menu e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Amministrazione Comunale, la Commissione mensa e la Concessionaria. La Concessionaria si impegna a soddisfare, entro 48 ore dal recepimento della comunicazione, le richieste formulate, anche attinenti a variazioni di menù.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura). Per gli alunni delle scuole a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

Per la predisposizione del menù, si dovranno seguire le seguenti indicazioni:

- rispetto delle tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti, secondo quanto predisposto dai nuovi LARN³ aggiornati al 2014;
- predisposizione dei menù e delle singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, sulla base delle seguenti indicazioni generali:
 - adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es.: pasta, riso, polenta, ecc.), con apporto sostanziale di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. L'impiego di carni rosse e bianche sarà all'occorrenza ridimensionato a favore di altre fonti proteiche quali: pesce, uova e formaggi. Sarà prevista un'alternanza dei secondi piatti, incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
 - differenziazione per classi di età: 6 – 9 anni (Scuola Primaria 1° ciclo), 9-11 anni (Scuola Primaria 2° ciclo), 12 – 14 anni (Scuola Secondaria 1° grado);
 - menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
 - stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
 - descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
 - i pasti dovranno essere completi di:
 - ✓ n. 1 primo piatto;
 - ✓ n. 1 secondo piatto;
 - ✓ n. 2 contorni (di cui n. 1 cotto e n. 1 crudo);
 - ✓ frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
 - acqua: sia agli alunni sia agli adulti sarà somministrata acqua di rete o microfiltrata (se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31) servita in caraffe di materiale adatto per uso alimentare provviste di coperchio.
 - possibilità di modifiche nel tempo per innovazioni motivate e valutate;
 - capacità di garantire all'occorrenza pasti alternativi per esigenze etiche, etniche e/o religiose, presenti nella scuola;
 - predisposizione di un menù alternato nelle diverse settimane per gli alunni che effettuano il rientro

³ <https://sinu.it/tabelle-larn-2014/>

sempre negli stessi giorni;

La Concessionaria nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ART. 5.3 – DIETE DI TRANSIZIONE E DIETE SPECIALI

La Concessionaria dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

I genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno fare richiesta di dieta speciale alla Concessionaria e, per conoscenza, all'Ufficio comunale competente ed all'Istituto Comprensivo di appartenenza, compilando apposito modulo corredato da certificato medico attestante la tipologia di problema e la terapia dietetica da seguire.

La Concessionaria provvederà ad adeguare il menù, mantenendolo il più possibile aderente al menù generale, con sostituzione degli alimenti/ingredienti e a trasmettere la documentazione (menù, tabelle dietetiche e ricettario) ai soggetti interessati.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Il trasporto del pasto speciale dal centro di cottura alla mensa scolastica dovrà avvenire in contenitori termici ad uso esclusivo e ben identificabili.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.

La Concessionaria dovrà altresì assicurare diete speciali correlate ad esigenze etico-religiose o culturali su formale richiesta sottoscritta dai genitori degli utenti.

ART. 5.4 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La Concessionaria dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo, da distribuire e somministrare in multiporzione.

Per la preparazione e cottura dei pasti, la Concessionaria dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento

della distribuzione;

- Consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- Per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta.
- I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La Concessionaria in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'AUSL competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Fatto salvo quanto previsto al successivo art. 5.10, la Concessionaria dovrà provvedere allo smaltimento del cibo non consumato dagli utenti in conformità alla normativa vigente.

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Concessionaria.

ART. 5.5 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori in acciaio inox, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in contenitori termici di idoneo materiale facilmente lavabile e disinfettabile, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale. La soluzione adottata (casse termiche passive, attive con sistemi di tenuta del calore, a vapore o elettrici, carrelli termici trasportabili, con separazione e mantenimento caldo/freddo...) dovrà essere coerente con le modalità organizzative di distribuzione e somministrazione

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432

Le diete speciali dovranno essere confezionate e trasportate con le modalità di cui al precedente art. 5.3.

Tutti i contenitori (ed i carrelli eventualmente utilizzati) devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo e/o cattivi odori.

La Concessionaria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. La Concessionaria sarà tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate, conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna, il numero di pasti totale con specificazione del numero di diete speciali; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che assicurino il mantenimento delle temperature fissate dal D.P.R. 327/1980 e, specificatamente, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, a temperatura compresa tra 60°C e 65°C misurata al cuore della vivanda e, per quanto riguarda gli alimenti deperibili cotti da consumare freddi, a temperatura non superiore a +10°C fino alla somministrazione dei pasti.

La Concessionaria si impegna a rendere effettuabile in qualunque momento il controllo della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

La Concessionaria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di somministrazione e consumo.

ART. 5.6 – LOCALI ED ATTREZZATURE

La Concessionaria, per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, avrà a disposizione, in comodato gratuito,

i locali adibiti a refettorio, con annessi servizi, le attrezzature gli arredi di proprietà del Comune presenti in ciascun plesso scolastico; si stabilisce fin da ora che i beni mobili ed immobili concessi in uso si intendono accettati dalla Concessionaria nello stato di fatto e di diritto esistente al momento della consegna

Sono a completo carico della Concessionaria l'acquisto di tutti i materiali e le attrezzature indispensabili alla gestione del servizio.

La Concessionaria è tenuta all'aggiornamento della registrazione ai sensi del Reg CE 852/2004 dei terminali di somministrazione secondo le modalità vigenti (attraverso SUAP).

La Concessionaria si impegna all'uso corretto e diligente dei locali, delle attrezzature e degli arredi in dotazione che dovranno essere riconsegnati, al termine dell'affidamento, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, salvo la normale usura determinata dall'utilizzo. Saranno addebitati alla Concessionaria eventuali danni arrecati per incuria, negligenza o uso scorretto delle dotazioni.

Spetta alla Concessionaria la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e delle apparecchiature di ristorazione presenti nel plesso scolastico e loro eventuale sostituzione nel caso di irreparabilità o sopravvenuta inidoneità all'uso.

Le riparazioni delle attrezzature dovranno intervenire entro e non oltre 3 giorni lavorativi, pena l'applicazione della penalità di cui all'art. 15 del presente Capitolato.

La Concessionaria non potrà apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo preventiva autorizzazione del Comune, né utilizzare gli stessi per finalità diverse da quelle di cui al presente Capitolato.

ART. 5.7 – SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La Concessionaria dovrà adibire al servizio di somministrazione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento), nonché per quanto concerne la somministrazione di diete speciali e quantitativamente in grado di garantire il rapporto **1/50 alunni iscritti al servizio mensa, per ciascun punto di distribuzione all'interno del plesso**.

La predisposizione delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli, brocche d'acqua potabile della rete idrica cittadina), la somministrazione dei pasti e le successive attività di sparcchiamento, riordino e pulizia di locali e attrezzature, avverranno a cura del personale della Concessionaria.

Tutto il materiale per la somministrazione dei pasti dovrà essere fornito a cura e spese della Concessionaria, secondo le seguenti prescrizioni:

- Fornitura, ove mancanti in comodato gratuito, per l'intera durata del contratto, di tavoli/banconi dotati di protezione para alito destinati alla distribuzione. Fornitura presso ciascun refettorio di carrelli di servizio in acciaio inox (ove non presenti in Refettorio) per il trasporto dei contenitori. Fornitura di tutto quanto ritenuto necessario al fine di assicurare la regolarità e qualità del servizio;
- **Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti;**
- nel caso in cui negli edifici di destinazione del servizio non fosse presente la lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installarla entro tre mesi dalla decorrenza del contratto;
- Fornitura per tutta la durata del contratto di stoviglie, di ceramica o porcellana, dovranno essere integre, non annerite, non graffiate, non scheggiate. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in resine melamminiche, qualora le superfici risultino non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
- i bicchieri in vetro o in plastica dura, non colorati, dovranno essere integri, non graffiati né scheggiati ed idonei per il lavaggio in lavastoviglie. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
- caraffe con coperchio in policarbonato o plastica resistente;
- la posateria in acciaio inox;

- strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, coltelli, mestoli e quant'altro di similare ad uso esclusivo del personale addetto);
- Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti;
- fornitura di porta rotoloni e rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024,

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

ART. 5.8 - LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia sanificazione dei locali mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti	Ogni giorno al termine del servizio
Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione, bagni, spogliatoi, finestre, porte ingressi, pavimenti, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica)	Dopo ogni servizio di refezione
Pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno al termine del servizio
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, affidati in comodato d'uso e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Tende, strutture fonoassorbenti e zanzariere (ove presenti)	Prima dell'avvio dell'anno scolastico
Disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale nei locali affidati in comodato d'uso	Trimestrale e/o secondo necessità. Tale operazione potrà essere ripetuta su richiesta dell'AUSL, o da altra autorità competente, a spese del Concessionario.

La Concessionaria deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dai produttori ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

L'aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche 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.

ART. 5.9 – PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. La Concessionaria deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 5.10 – PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole 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. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

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

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti

indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

ART. 5.11 – COMMISSIONE MENSA E RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione Mensa" istituita dal Comune e dall'Istituto Scolastico _____.

Alle riunioni della Commissione Mensa la ditta Concessionaria del servizio parteciperà con un proprio rappresentante.

L'attività della Commissione Mensa comprende l'osservazione e la verifica delle procedure e dell'andamento del servizio durante la distribuzione ed il consumo dei pasti.

Il controllo è esercitato da ciascun componente della Commissione con un massimo di due genitori alla volta, presenti contemporaneamente, in ogni singolo plesso.

L'attività di controllo presso i refettori non può interferire con il regolare svolgimento delle attività quotidiane e con l'igiene degli ambienti.

In particolare, i genitori componenti la Commissione Mensa sono obbligati a rispettare le seguenti disposizioni finalizzate a ridurre i rischi di contaminazione:

- muoversi nell'ambito del refettorio avendo cura di non intralciare il servizio;
- non entrare all'interno dell'area di somministrazione del servizio;
- non entrare in contatto diretto e indiretto con le sostanze alimentari e con le attrezzature utilizzate per il servizio;
- non procedere al prelievo di sostanze alimentari;
- limitare la durata della visita a quella del servizio;
- procedere all'assaggio dei cibi, appositamente predisposti dal personale addetto, dopo che sono stati serviti tutti gli alunni;
- non utilizzare i servizi igienici riservati al personale.

Il Comune comunica alla Concessionaria l'elenco dei componenti della Commissione Mensa e gli eventuali aggiornamenti in corso d'anno.

La Commissione Mensa esercita attività di monitoraggio sul gradimento dei pasti erogati, avuto riguardo, in particolare al rispetto del menù, alla temperatura percepita, all'appetibilità delle pietanze somministrate, all'adeguatezza delle porzioni e al gradimento e/o percentuale di scarto (attraverso la compilazione di specifiche schede di valutazione da

presentare all'Amministrazione Comunale a mezzo delle segreterie scolastiche) e costituisce tramite, nell'interesse dell'utenza, tra l'utenza stessa e l'Amministrazione Comunale.

La Concessionaria metterà a disposizione dei componenti della Commissione Mensa, la modulistica per la valutazione del servizio, come specificato al precedente art. 5.10.

ART. 5.14 – AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

La Concessionaria deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari, e dovrà produrre ai sensi di tale normativa, all'inizio del servizio, il manuale "HACCP" applicato al presente appalto. Prima dell'inizio del servizio dovrà comunque essere prodotta tutta la modulistica che si intende utilizzare. Le procedure di HACCP sono in carico alla Concessionaria.

Presso ogni cucina o terminale di cucina affidata in gestione e presso il proprio centro di cottura, l'Appaltatore deve autonomamente effettuare e realizzare un piano di autocontrollo prima dell'inizio del servizio, pena la rescissione del contratto. L'autocontrollo deve essere effettuato in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 testo vigente concernente l'igiene dei prodotti alimentari e i Regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti ("Pacchetto igiene"), con particolare riferimento al regolamento CE 852/2004, nonché il regolamento CE 178/2002 riguardante la rintracciabilità degli alimenti che contempla a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività:

- l'esame dei processi di preparazione dei pasti, l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti e le norme di igiene della somministrazione dei pasti;
- l'esame dei processi di confezionamento e trasporto dei pasti e l'individuazione delle fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti;
- l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del sistema HACCP della vigente legislazione per i processi di cui sopra;
- predisposizione e aggiornamento di schede o altri strumenti a disposizione delle competenti autorità di controllo dell'ASL per la dovuta informazione;
- realizzazione di adeguati interventi di formazione del personale addetto alla gestione della preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti

ART. 5.15 – FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario nell'espletamento del servizio deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ART. 5.16 - TESSERA DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE DELLA CONCESSIONARIA

Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori di aziende che svolgono attività in regime di appalto o subappalto, devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 5.17 – PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITA' IMPRENDITORIALE

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione ed al Ministero delle Infrastrutture, per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 6 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Il comune si riserva il diritto di procedere con proprio personale, con personale appositamente incaricato o attraverso Enti di Certificazione/laboratori ad effettuare i seguenti controlli del servizio di ristorazione:

- sui piatti pronti e sulla pertinenza delle temperature;
- sul rispetto delle grammature;
- sulla gradimento del pasto tramite rilevazione degli scarti in mensa;
- sulla modalità di conservazione degli alimenti;
- sulle modalità operative in fase di produzione;
- sul rispetto del Manuale di Autocontrollo HACCP;
- sul rispetto delle disposizioni presenti nel presente Capitolato Speciale;
- sul rispetto dei requisiti di qualità indicati in fase di aggiudicazione del servizio;
- sul rispetto della normativa inerente la sicurezza alimentare con particolare attenzione ai Regolamenti Comunitari.

I controlli igienico - sanitari e la verifica dell'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza dell' AUSL e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il Comune si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi di propri esperti ed eventualmente anche di rappresentanti della Commissione Mensa di cui all'art. 5.11.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Concessionaria verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Comune. Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Concessionaria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare.

La Concessionaria è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

La Concessionaria è sempre tenuta a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di

accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Inoltre la Concessionaria dovrà provvedere a fornire al Comune opportuna certificazione attestante l'esecuzione di analisi di controllo sui principali prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e per la fornitura degli stessi, eseguite a random almeno due volte l'anno, riguardanti la presenza di residui fitosanitari sui vegetali, aflatossine sui cereali e derivati, sostanze ormonali e antibiotiche sugli alimenti di origine animale, nonché microbiologiche sui prodotti sensibili.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero da laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 5.1, verrà applicata la penalità di cui all'art. 15.

Le spese delle analisi sono a carico della Concessionaria nel numero massimo di 1 (uno) per anno, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune. Il Comune si riserva di effettuare ulteriori analisi nel corso di ciascun anno contrattuale. In caso di esito positivo saranno sempre poste a carico della Concessionaria.

La Concessionaria deve, ovviamente, implementare il piano di **autocontrollo HACCP** e rispettare ogni altra normativa di settore. La Ditta, infine, si impegna a collaborare e a fornire, su semplice richiesta del Comune, tutti i dati relativi al personale impiegato (ccnl, inquadramento, livello, ore, scatti di anzianità, nonché costo della manodopera) per l'esecuzione del contratto.

ART. 7 - CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto:

- i pasti sono in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno;
- non sono rispettate le temperature di sicurezza;
- le pietanze presentano problemi di mancato rispetto al menù

la Concessionaria dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

In caso di mancata consegna, ritardo, mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, ovvero difformità di temperatura o tipologia, l'Amministrazione Comunale provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 15.

ART. 8 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la Concessionaria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9:00 del giorno stesso del servizio.

Per scioperi del personale dipendente della Concessionaria, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione Comunale e con il

S.I.A.N. dell' AUSL competente.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Concessionaria dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 9 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora la Concessionaria ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta- senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omissso dalla Concessionaria stessa, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della Concessionaria ovvero, in mancanza, sulla garanzia definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

ART. 10 - PERSONALE E FORMAZIONE -CLAUSOLA SOCIALE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la Concessionaria avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto del contratto stesso).

Il Comune potrà richiedere alla Concessionaria in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia retributiva, previdenziale, assistenziale e assicurativa del personale in servizio, nonché in materia di formazione ed aggiornamento del personale.

Tutto il personale dipenderà ad ogni effetto dall'impresa e dovrà essere dotato di vestiario di servizio.

Il personale dovrà mantenere in servizio un contegno decoroso ed irreprensibile, rispettoso nei confronti dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, e comunque tale da escludere nella maniera più assoluta qualsiasi maltrattamento dei minori o altro comportamento perseguibile a norma degli artt. 571 e 572 del Codice Penale, ovvero l'uso di un linguaggio volgare, di coercizioni psicologiche o altri comportamenti lesivi della dignità del bambino.

Il personale impiegato non dovrà essere incorso in sentenze di condanna per violazione del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39 relativo alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori.

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere trasmesso all'Amministrazione l'elenco del personale impiegato, con indicazione di qualifica e livello di inquadramento, nonché la dichiarazione della Ditta affidataria attestante l'assenza delle sentenze di condanna di cui al paragrafo precedente in capo a tutto il personale addetto al servizio.

Ogni variazione del personale impiegato dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale con preavviso di 3 giorni.

La Concessionari dovrà garantire l'immediata sostituzione del personale addetto laddove assente per motivi di ferie, permessi, malattia o su espressa e motivata richiesta del Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente Capitolato Speciale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti, e dovrà essere adeguatamente formato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura

nonché su argomenti specifici, quali:

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

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

CLAUSOLA SOCIALE:

Al fine di assicurare la continuità del servizio, la Concessionaria, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, si impegna a garantire la prosecuzione dell'utilizzo del personale con funzione operativa già impiegato dal precedente affidatario, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia, purché le condizioni di lavoro siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria subentrante e con le esigenze tecniche ed organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto (come da parere espresso dall'ANAC A.G. 25/2013 e dalle Linee Guida ANAC n.13).

ART. 11 - REFERENTE DEL SERVIZIO E PERSONALE DEDICATO AL CONTROLLO

La responsabilità ed il coordinamento del servizio ed i rapporti con il Comune saranno affidati ad un incaricato di pluriennale esperienza e qualifica professionale adeguata al servizio di ristorazione, designato dalla Concessionaria, il cui curriculum è stato presentato in sede di offerta.

In caso di RTI si chiede che il Referente sia comunque unico.

Il Referente dovrà essere reperibile dalle ore 8.00 alle ore 18.00, dal lunedì al venerdì.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso. Inoltre deve:

- effettuare sopralluoghi periodici presso tutti i punti di somministrazione sia per valutare l'andamento del servizio sia per verificare lo stato manutentivo di attrezzature e locali;
- mantenere i rapporti con la S.A. e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con le Commissioni Mensa, le Autorità Sanitarie, altri eventuali Addetti al controllo incaricati dalla S.A.;
- soprintendere e coordinare le attività di formazione del personale.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Comune al Referente, si intendono come presentate direttamente alla Concessionaria.

In caso di assenza o impedimento temporaneo del Referente (ferie, malattia, ecc.), la Concessionaria deve provvedere alla sua sostituzione con altro Soggetto, avente pari competenze, e darne immediata comunicazione al Comune.

La Concessionaria garantisce la presenza di un **Dietista** o di un **Nutrizionista**, il cui curriculum è stato presentato in sede di offerta, in possesso dei requisiti per l'esercizio della professione (titolo di studio, esame di Stato, iscrizione all'albo/ordine professionale) e di adeguata esperienza nell'ambito di servizi di ristorazione scolastica in realtà paragonabili a quello del Comune di Altivole.

Prima dell'avvio del servizio, la Concessionaria dovrà produrre recapiti telefonici e mail del Referente del servizio e del Dietista o Nutrizionista.

La Concessionaria si impegna ad impiegare, per tutta la durata del contratto, il Referente del servizio e il Dietista o Nutrizionista indicati in sede di gara, in considerazione del fatto che i relativi curricula sono stati oggetto di valutazione tecnico-qualitativa per l'aggiudicazione del servizio. In caso di eventuale intervenuta cessazione del rapporto giuridico esistente tra la Concessionaria e tali figure professionali, dovranno essere impiegati soggetti con capacità professionali sostanzialmente equivalenti a quelle degli operatori inizialmente indicati, e dovranno essere trasmessi al Comune i relativi curricula 15 giorni prima dell'immissione in servizio. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione delle suddette figure qualora non si rivelino adeguatamente qualificate per il servizio da svolgere.

Entro trenta giorni dall'avvio del servizio, la Concessionaria dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del Responsabile della qualità, che potrà coincidere anche con il referente del servizio incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 12 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo aver ricevuto dalla Concessionaria la seguente documentazione in formato digitale:

- 1) documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciato dall'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
- 2) copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti;
- 3) documentazione relativa all'aggiornamento della registrazione sanitaria dei terminali di somministrazione;
- 4) copia della carta di circolazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
- 5) menù con le caratteristiche di cui all'art. 5.2;
- 6) recapiti telefonici e mail del Referente del Servizio e del Dietista o Nutrizionista di cui all'art.11;
- 7) elenco del personale impiegato, con i contenuti di cui agli articolo 10 e articolo 11;
- 8) nominativo del Responsabile del Trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 2016/679, ex artt. 5.13 e 24;
- 9) Documento Unico di Valutazione dei Rischi, sottoscritto dal Rappresentante del Comune e della Concessionaria, e dagli altri datori di lavoro (Istituti Scolastici);
- 10) copia conforme della polizza specificata al successivo art. 14;
- 11) garanzia definitiva con le modalità di cui al successivo art. 16.

ART. 13 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Concessionaria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

La Concessionaria si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 14 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

È obbligo della Concessionaria stipulare:

A) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (RCT) avente:

- a) per oggetto il medesimo oggetto della presente concessione;
- b) un massimale unico per sinistro non inferiore a € _____ Il contratto dovrà altresì prevedere le seguenti clausole:

- l'equiparazione ai terzi di collaboratori, volontari, stagisti, soci di cooperative ed in genere ogni e qualsiasi figura non rientrante nella garanzia RCO di cui sotto in caso di danni subiti in occasione di lavoro e/o servizio
- l'inclusione della responsabilità civile "personale" dei prestatori di lavoro del gestore, compresi gli addetti appartenenti a tutte le figure professionali previste, ai sensi delle vigenti normative di materia di lavoro, soci lavoratori di cooperative, tirocinanti ed ogni e qualsiasi altra persona fisica al servizio dell'appaltatore nell'esercizio delle attività svolte;
- i danni provocati alle strutture e alle cose mobili di proprietà del Comune e/o dell'Istituto Comprensivo, che il gestore ha in consegna e/o custodia con un sotto limite non inferiore a € _____;
- la responsabilità civile incrociata ed il sub-appalto (solo in caso di sub-appalto);
- i danni derivanti da confezionamento, somministrazione, distribuzione e smercio di prodotti in genere compresi gli alimentari. L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati entro un anno dalla somministrazione e/o consegna avvenuti durante la validità della polizza con esclusione dei danni dovuti a difetto originario del prodotto. Relativamente ai generi alimentari di produzione propria somministrati nell'ambito delle mense o in altri ambiti in connessione con la concessione l'assicurazione dovrà comprendere anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto;
- i danni da incendio delle cose della Concessionaria o dalla stessa detenute causati a terzi compresi gli Istituti Scolastici con un sotto limite per sinistro e per anno non inferiore a € _____

B) Una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso dipendenti (RCO) avente un massimale per sinistro non inferiore a € _____ con sotto limite per persona lesa non inferiore a € _____

Entrambe le coperture di cui sopra dovranno essere contratte nella forma "loss occurrence". Il testo delle polizze, riportanti le garanzie sopra richieste, dovrà essere sottoposto in bozza al Comune ed acquisire il preventivo assenso dello stesso prima della loro sottoscrizione.

Le polizze dovranno essere stipulate espressamente per il presente contratto e dovranno essere presentate in originale, debitamente quietanzate prima dell'avvio della concessione. I successivi pagamenti del premio assicurativo dovranno essere giustificati presentando la quietanza riportante la data di pagamento. Le polizze dovranno riportare espressamente un periodo di mora dei pagamenti di rinnovo annuale di 30 giorni, con obbligo per l'assicuratore di tenere in copertura la polizza per un ulteriore periodo di 30 giorni dalla scadenza della prima mora.

La Concessionaria non potrà esercitare alcuna attività nell'eventuale periodo di scopertura assicurativa.

Le eventuali franchigie e/o scoperti presenti in polizza non potranno essere opponibile alla Stazione Appaltante.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, la Concessionaria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre

un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi previsti dal presente contratto e precisando che il massimale per sinistro non è inferiore ad € _____ per RCT ed RCO.

La Concessionaria si impegna a fornire al Comune le copie delle quietanze del pagamento dei premi entro 30 giorni dalle scadenze contrattuali annuali.

ART. 15 - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

	TIPOLOGIA INADEMPIMENTO/ INOSSERVANZA/DIFFORMITA'	PENALE
1	Mancato avvio del servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale	Euro _____,= per ogni giorno di ritardo;
2	mancata consegna dei pasti dovuta a qualsiasi causa o di mancata sostituzione o integrazione dei pasti (ove la Concessionaria non provveda entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a consegnare, sostituire o integrare i pasti contestati)	Euro _____ per ogni inosservanza
3	per ogni grado di scostamento (arrotondato per eccesso all'unità) rispetto alle temperature stabilite	Euro _____ per ogni inosservanza
4	ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore	Euro _____ per ogni inosservanza
5	Mancata i tardiva comunicazione dei prodotti forniti	Euro _____ per ogni inosservanza
6	consegna di menù diverso da quello previsto	Euro _____ per ogni inosservanza
7	per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste	Euro _____ per ogni inosservanza
	per qualità delle derrate non rispondenti a quanto previsto, per qualità merceologica ed organolettica, per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico	Euro _____ per ogni inosservanza
	grammature dei cibi non corrispondenti a quanto previsto	Euro _____ per ogni inosservanza
	in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire l'espletamento del servizio	Euro _____ per ogni inosservanza
	ritardo nella comunicazione del nominativo del Responsabile della qualità	Euro _____ per ogni giorno di ritardo
	mancata reperibilità del Referente servizio negli orari di competenza	Euro _____ per ogni inosservanza
	in caso di impiego, anche temporaneo, di personale carente dei requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti o non adeguatamente formato	Euro _____ per ogni inosservanza
	comportamento scorretto e/o lesivo dell'incolumità, della moralità e della personalità dei minori, del personale scolastico e di chiunque altro presente nei locali mensa, per qualsiasi motivo, da parte del personale del servizio	Euro _____ per ogni inosservanza
	in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto	Euro _____ per ogni inosservanza
	contenitori non conformi	Euro _____ per ogni inosservanza
	rinvenimento di corpo estraneo nel pasto	Euro _____ per ogni inosservanza

	per somministrazione di alimenti contaminati o scaduti	Euro _____ per ogni inosservanza
	mancata o non idonea pulizia dei locali	Euro _____ per ogni inosservanza
	mancata, tardiva o diversa fornitura delle attrezzature richieste	Euro _____ per ogni inosservanza
	mancata o insufficiente consegna dello stoviglie necessario per la distribuzione ed il consumo dei pasti, ovvero difformità rispetto alle caratteristiche richieste	Euro _____ per ogni inosservanza
	Mancata conformità ai CAM durante l'espletamento del servizio	Euro _____ per ogni inosservanza

Si precisa che nella descrizione delle suddette penali, ai fini del computo delle stesse, le parole "ogni inosservanza e/o difformità" si intendono riferite a ciascun plesso scolastico.

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti della Concessionaria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Concessionaria rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempimento.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Concessionaria mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata e, per l'eventuale parte eccedente, con versamento entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della notifica, al Tesoriere Comunale.

La Concessionaria non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale. La sospensione del servizio unilaterale costituisce grave inadempimento contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico della Concessionaria tutti gli oneri derivanti da tale risoluzione.

Qualora si verificassero, da parte della Concessionaria, inadempimenti e/o gravi negligenze riguardo agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa regolare diffida ad adempiere, trattenendo la garanzia definitiva e, fermo restando il diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Concessionaria con PEC, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
- contegno gravemente scorretto verso l'utenza da parte del personale della Concessionaria adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio, dopo la terza contestazione;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento di produzione pasti;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- carenze gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

In tutti i casi di risoluzione del contratto e, qualora non sottoscritto, di decadenza dall'aggiudicazione definitiva, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di compensare l'eventuale

credito della Concessionaria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- cause di forza maggiore dimostrate;
- cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 16 - REVISIONE PREZZI

I corrispettivi del servizio rimarranno invariati per il primo anno contrattuale.

A partire dal secondo anno contrattuale, la Ditta Concessionaria avrà facoltà di richiedere, senza effetto retroattivo, un adeguamento dei prezzi. In tal caso, la richiesta dovrà essere accompagnata da documentazione atta a giustificare l'aumento dei prezzi e pervenire a mezzo PEC entro il 31 ottobre di ciascuna annualità successiva alla prima (ai fini del presente articolo l'annualità deve essere intesa come anno scolastico).

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. I prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento la media delle variazioni percentuali dell'anno precedente.

L'adeguamento dei prezzi avrà effetto dal mese di settembre e si intenderà invariabile per l'intero anno scolastico di riferimento.

In mancanza di presentazione della richiesta documentata di adeguamento verrà confermato l'ultimo prezzo fissato.

ART. 17 - RECESSO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi alla Concessionaria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Concessionaria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

L'Amministrazione comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi da comunicarsi alla Concessionaria per Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza del contratto dovesse essere costretta a rimodulare sostanzialmente il servizio di ristorazione scolastica, con modalità difformi, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di servizio della ristorazione scolastica.

In caso di recesso la Concessionaria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

Troverà inoltre applicazione quanto previsto ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

Qualora in vigenza di contratto intervenga una convenzione stipulata da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore di riferimento, troverà applicazione quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 e ss.mm.ii.

ART. 18 - CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

La Concessionaria, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

Ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. n. 50/2016, la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione

relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione richiesti nel Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 19 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto alla Concessionaria di cedere, anche parzialmente, il servizio in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

L'intenzione di subappaltare deve essere dichiarata in sede di offerta, salva autorizzazione in sede esecutiva. Si applica l'art. 174 del D.Lgs. 50/2016.

Si precisa che il Comune di Altivole non provvederà a corrispondere direttamente ai subappaltatori l'importo dovuto, tranne che si tratti di microimprese o piccole imprese (vedi art. 105, comma 13, lett. a del D.Lgs. 50/2016), bensì è fatto obbligo all'appaltatore stesso di trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate dei subappaltatori entro il predetto termine, il Comune sospende il successivo pagamento a favore dello stesso.

L'affidatario del subappalto non deve aver partecipato alla procedura per l'affidamento dell'appalto.

ART. 20 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto all'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originaria Concessionaria in sede di offerta.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute, fatta salva ogni ulteriore responsabilità civile o penale della Ditta per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 21 - DOMICILIO DELLA CONCESSIONARIA

La Concessionaria, a tutti gli effetti di legge e del contratto, si obbliga ad eleggere domicilio presso il centro di cottura. Qualora non vi provveda, il domicilio si intende presso il Comune di _____

ART. 22 - CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di _____

ALLEGATO A - CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Gennaio

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

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

Febbraio

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

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

Marzo

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

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

Aprile

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

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

Maggio

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

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

Giugno

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

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

Luglio

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

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

Agosto

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

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

Settembre

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

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

Ottobre

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

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

Novembre

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

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

Dicembre

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

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

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