



REGIONE TOSCANA

Consiglio Regionale

Settore Provveditorato, gare, contratti e manutenzione sedi

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

**"GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PRESSO LA
SEDE DEL CONSIGLIO REGIONALE DELLA TOSCANA"**

CIG: A03DFC826E



SOMMARIO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e ubicazione della struttura.....	3
Art. 2 – Termini, avvio dell’esecuzione e proroga.	3
Art. 3. Importo dell’appalto	3
Art. 4 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi.....	4
Art. 5 - Modalità di esecuzione del servizio di mensa	5
Art. 6 - Obblighi e spese a carico del Consiglio regionale	6
Art. 7 - Obblighi e spese a carico dell’Appaltatore	7
Art. 8 - Attrezzature e materiali	8
Art. 9 – Composizione e costo del pasto tipo	8
Art. 9.1 – Composizione del pasto tipo.....	8
Art. 9.2 – Costo del pasto tipo	12
Art. 10 – Approvvigionamenti e utilizzo delle derrate	12
Art. 11 - Personale addetto al servizio.....	14
Art. 12 - Clausola sociale e applicazione del CCNL.....	15
Art. 13 - Responsabilità ed obblighi della ditta aggiudicataria	17
Art. 14 – Garanzie e Coperture Assicurative	19
Art. 15 - Modifiche contrattuali.....	19
Art. 16 – Verifica di conformità.....	20
Art. 17 – Contabilizzazione, fatturazioni e pagamenti	20
Art. 18 - Cauzione definitiva	21
Art. 19 - Subappalto e cessione del contratto	21
Art. 20 - Normativa igienico-sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro.....	22
Art. 21 - Commissione di vigilanza - Controlli.....	24
Art. 22 – Revisione dei prezzi.....	24
Art. 23 - Continuità delle prestazioni	25
Art. 24 – Penali, risoluzione del contratto e recesso.	25
Art. 25 - Licenze e autorizzazioni	28

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e ubicazione della struttura

Il presente capitolato speciale descrittivo prestazionale disciplina la gestione del servizio mensa a ridotto impatto ambientale dei dipendenti del Consiglio regionale e dei Consiglieri.

Gli utenti dei suddetti servizi sono identificati dagli art. 57, 58 e 59 del “*Testo Unico delle disposizioni organizzative e procedurali del Consiglio di competenza dell’Ufficio di Presidenza*”, approvato con deliberazione Ufficio di presidenza 26 marzo 2015, n. 38 e successive modifiche e integrazioni.

La mensa dei dipendenti e dei consiglieri si trova al piano terra della sede del Consiglio regionale della Toscana posta in Firenze, Via Cavour n. 4.

Il Consiglio regionale si riserva la facoltà, per sopravvenute esigenze, di mutare la collocazione della mensa dandone preventiva comunicazione all’aggiudicatario senza che questi possa avanzare alcuna eccezione o pretesa.

Art. 2 – Termini, avvio dell’esecuzione e proroga.

Il contratto di affidamento del servizio oggetto della presente procedura ha validità di 36 mesi decorrenti dal 1 giugno 2024 o da altra e successiva data eventualmente risultante dal verbale di cui al successivo capoverso.

Il Direttore dell’esecuzione, prima dell’avvio dell’esecuzione del contratto, sulla base delle indicazioni del Responsabile unico del Progetto, indice una riunione di coordinamento durante la quale vengono fornite all’Aggiudicatario tutte le direttive ed istruzioni necessarie per l’avvio dell’esecuzione del servizio. Della riunione viene redatto apposito verbale in contraddittorio con l’esecutore. Nel verbale verrà dato atto della data di avvio del servizio.

L’Amministrazione si riserva, a propria discrezione, la facoltà di prorogare, ai sensi dell’art. 120, comma 10, del Codice il contratto per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi, agli stessi patti e condizioni (tecniche ed economiche) e per l’importo massimo di cui al successivo art.3 Il diritto di opzione del rinnovo è esercitabile dall’Appaltatore almeno 180 giorni prima della scadenza del termine contrattuale.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all’articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Al termine dell’esecuzione delle prestazioni viene redatto un verbale di ultimazione delle prestazioni in contraddittorio e prendono avvio le attività per la verifica di regolare esecuzione per il rilascio del rilascio del Certificato di regolare esecuzione ai sensi dell’art 106 del D. Lgs. 36/2023.

Per l’eventuale sospensione dell’esecuzione della prestazione da parte dell’Amministrazione si applica l’art. 121 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 3. Importo dell’appalto

L’importo complessivo massimo stimato dell’appalto, comprensivo di eventuale proroga del servizio di cui al punto precedente, è pari ad Euro 1.511.100,00 oltre IVA di legge al 4%.

Non è compreso nel sopracitato importo il costo per oneri della sicurezza, escluso eventuale rinnovo, quantificato in Euro 60,00 (sessanta/00) oltre IVA di legge al 22% non soggetto a ribasso. A tale scopo è stato redatto il DUVRI.

L’importo di cui sopra è come di seguito articolato:

- Euro 906.660,00 (novecentoseimilaseicentosessanta/00) oltre IVA di legge al 4%, quale stima relativamente al pasto tipo consumato presso le mense dei dipendenti e dei consiglieri

e comprende sia la quota parte a carico del Consiglio regionale, pari al 67%, sia la quota parte a carico del dipendente, pari al 33% e per intero per i Consiglieri.

Per eventuale proroga ex art. 120, comma 10, D. Lgs. 36/2023:

- Euro 604.440,00 (seicentoquattromilaquattrocentoquaranta/00) oltre IVA di legge quale stima per l'eventuale proroga, per un ulteriore periodo di 24 mesi, relativamente al pasto tipo consumato presso le mense dei dipendenti e dei consiglieri e comprende sia la quota parte a carico del Consiglio regionale, pari al 67%, sia la quota parte a carico del dipendente, pari al 33% e per intero per i Consiglieri.

Art. 4 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto all'art. 57 comma 2 del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R. 38/07. Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente, Tutela del territorio e del Mare, D.M n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato su GURI n. 90 del 04 aprile 2020, elaborati nell'ambito del Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

L'Aggiudicatario dovrà mettere a disposizione del Consiglio regionale tutta la documentazione attestante la conformità del servizio ai CAM, in termini di certificazioni, attestazioni, documenti contabili, contrattuali e quanto altro si renda utile, a dimostrazione delle caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti somministrati. Le verifiche saranno eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto. In tali occasioni, l'aggiudicatario si impegna e mettere a disposizione del direttore dell'esecuzione del contratto tutta la documentazione attestante le caratteristiche degli alimenti somministrati alle prescrizioni contenute nei CAM.

I servizi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei requisiti minimi ambientali recepiti dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021) come modificato dal Decreto del 24 settembre 2021.

I prodotti di carta riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, devono essere in possesso dell'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata. Dovranno rispettare questo criterio di etichettatura di qualità ecologica anche i tovaglioli di carta e tovagliette di carta copri vassoio per i commensali della mensa.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 0, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

L'Appaltante in particolare obbliga l'Appaltatore all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi relativi al servizio di ristorazione collettiva per uffici, come disciplinati nel sopra richiamato D.M n. 65 del 10 marzo 2020, e secondo le indicazioni sotto elencate, relativamente a:

1. Predisposizione del menù e requisiti degli alimenti;
2. Comunicazione;
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con agli alimenti (MOCA);
5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti;
6. Tovaglie e tovaglioli;
7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie;
8. Formazione del personale addetto alle pulizie;

Per il contenuto dei CAM si rimanda all'Allegato A al presente Capitolato.

Art. 5 - Modalità di esecuzione del servizio di mensa

Il servizio di mensa dei dipendenti e dei Consiglieri deve essere assicurato per 5 giorni lavorativi settimanali, dal lunedì al venerdì compresi. La somministrazione dei pasti deve essere effettuata dalle ore 12:30 alle ore 14:30; gli utenti che stanno consumando il pasto possono permanere nella sala fino alle ore 15:00. Il Consiglio regionale si riserva la facoltà di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario giornaliero di accesso e le categorie degli aventi diritto, dando al gestore un congruo preavviso.

Il servizio mensa non è effettuato nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 24 giugno, ricorrenza del Patrono di Firenze), nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiusura estiva per alcuni giorni, dando un congruo preavviso al gestore il quale, non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il servizio non è effettuato, inoltre, in tutti i casi di esecuzione di lavori urgenti o indifferibili agli impianti o ai locali della cucina e della mensa o di esecuzione di lavori di ristrutturazione e di straordinaria manutenzione, in tal caso il Consiglio comunica con congruo anticipo, ove possibile, il piano dei lavori programmati ed i relativi periodi di esecuzione degli stessi, ed il gestore non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Il personale addetto ai servizi può accedere ai locali destinati ai servizi di mensa a partire dalle ore 7.30. La permanenza nei locali è consentita fino alle ore 17.30 per tutte le operazioni di pulizia di competenza del gestore; il dirigente del settore competente, qualora ricorrano motivate esigenze, autorizza l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti.

Il Consiglio regionale non risponde di eventuali danni derivati al gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisi, imprevedibili o per cause di forza maggiore.

Su specifica richiesta del dirigente del settore competente, comunicata con congruo anticipo, l'appaltatore è tenuto all'apertura della mensa anche in orario serale in occasione di particolari ed eccezionali esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari.

La somministrazione dei pasti per il servizio mensa viene effettuata con il sistema misto "self-service" e al banco dal personale del gestore; l'appaltatore provvede al ritiro dei vassoi collocati da parte degli utenti nei relativi carrelli e al mantenimento decoroso dei locali della mensa e dei tavoli e loro igienizzazione.

I Consiglieri ed i loro ospiti possono usufruire della mensa anche presso la saletta, appositamente attrezzata, ubicata nei locali della sede consiliare, con servizio al tavolo, ferma restando la somministrazione dei prodotti del giorno preparati presso la cucina del Consiglio regionale. I tavoli della saletta dovranno essere coperti con le tovaglie in tessuto conforme ai CAM, fornite dall'appaltatore medesimo che dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, al loro lavaggio, stiraggio e custodia.

Resta comunque salva la facoltà del Consiglio di utilizzare, a sua discrezione, i locali del servizio mensa nei giorni di sabato e nei festivi, nonché negli altri giorni, al di fuori dell'orario stabilito per la gestione del servizio. In via eccezionale il Consiglio può disporre, con preavviso di due giorni, l'utilizzo degli ambienti per l'intero arco della giornata, con eventuale soppressione del servizio. In tutte le ipotesi di cui al presente comma, le iniziative per il ripristino dei locali e degli arredi alla loro originaria destinazione e funzione sono a carico del Consiglio regionale.

La somministrazione dei pasti agli aventi diritto deve avvenire esclusivamente previa esibizione del tesserino di riconoscimento individuale o dell'apposita autorizzazione a fruire del servizio rilasciata dal dirigente o suo delegato del settore di appartenenza. In assenza del tesserino di riconoscimento o dell'autorizzazione di cui sopra, l'utente deve essere respinto. L'autorizzazione può essere anche cumulativa nel caso in cui si renda necessario ospitare gruppi di persone in occasione di manifestazioni organizzate dal Consiglio regionale

L'appaltatore è obbligato a richiedere l'esibizione del tesserino di riconoscimento individuale e a registrare il numero di matricola di ciascun dipendente sul dispositivo di cassa o passare lo stesso tesserino attraverso il dispositivo di lettura della cassa. In caso di indisponibilità del tesserino, il gestore è obbligato ad acquisire dal dipendente apposita dichiarazione scritta, il cui modello è reperibile sulla intranet del Consiglio regionale, da cui si ricavano le generalità del dipendente medesimo ed il numero di matricola. In nessun caso, pertanto, l'appaltatore deve accettare l'indicazione verbale del numero di matricola anche se effettuato da persona conosciuta. L'appaltatore, oltre al numero di matricola registra altresì l'ammontare della spesa, l'ammontare del contributo a carico della Regione e quello a carico dell'utente sullo scontrino di cassa che consegna all'utente stesso. Alla mancata registrazione del numero di matricola sul relativo scontrino di cassa dell'utente avente diritto da parte del gestore consegue la non corresponsione da parte dell'Amministrazione della quota percentuale a suo carico. Tale caso non può costituire motivo di controversia a meno che esso non sia dovuto ad eventi imprevedibili o a cause di forza maggiore o comunque indipendenti dalla volontà del gestore o del personale alle sue dipendenze. In caso di interruzione dell'erogazione di energia elettrica o guasto improvviso del registratore di cassa il gestore deve provvedere ad informare tempestivamente della situazione il dirigente del settore competente il quale predisporrà assistenza finalizzata ad assicurare il regolare svolgimento del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di cambiare le modalità di cui ai precedenti punti del presente articolo, dandone comunicazione con congruo anticipo al gestore.

Tutti gli oneri e gli adempimenti fiscali conseguenti al servizio offerto dall'aggiudicatario nei confronti degli utenti esterni fanno carico all'aggiudicatario del servizio. Nessun onere, in caso di inadempienza potrà essere imputato all'Amministrazione.

Art. 6 - Obblighi e spese a carico del Consiglio regionale

Il Consiglio regionale mette a disposizione del gestore i locali, gli impianti, le attrezzature fisse e mobili necessarie per la preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti. Il Consiglio regionale assume a proprio carico le spese relative:

- a. all'arredamento dei locali, alla fornitura, a suo insindacabile giudizio, di attrezzature e macchinari necessari per la preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti;
- b. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;
- c. alla manutenzione straordinaria delle attrezzature fisse e mobili di proprietà del Consiglio regionale;

- d. al rinnovo totale o parziale degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e mobili compresi gli accessori d'uso;
- e. ai consumi di energia elettrica, gas e combustibili in genere, acqua corrente calda e fredda, riscaldamento e condizionamento;
- f. alla tassa rifiuti solidi urbani.

Art. 7 - Obblighi e spese a carico dell'Appaltatore

Sono a carico dell'appaltatore le spese relative:

- a. all'approvvigionamento delle derrate alimentari per il servizio mensa, dei prodotti necessari alla pulizia dei locali adibiti alla consumazione dei pasti compresi cucine, celle frigorifere e magazzino;
- b. disinfezione totale dei locali da effettuarsi almeno 4 volte l'anno, derattizzazione, disinfestazione contro blatte e insetti striscianti;
- c. ritiro, lavaggio asciugatura riordino di tutti gli strumenti della e mensa, comprese le stoviglie (piatti, bicchieri, posate, tazze) e la biancheria da cucina, i vassoi, vuoti a rendere o a perdere, disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili utilizzate, igienizzazione continua dei tavoli. La pulizia deve essere effettuata dopo l'uso delle singole attrezzature eliminando i residui della preparazione e manipolazione degli alimenti, al termine dell'orario di somministrazione, mediante l'uso di adeguati prodotti;
- d. all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio del personale, che per foggia e qualità devono essere omogenee, particolarmente curate e indossate regolarmente. Sulle divise deve essere impresso il nominativo o la ragione sociale dell'appaltatore;
- e. i Consiglieri ed i loro ospiti possono usufruire della mensa anche presso la saletta, appositamente attrezzata, ubicata nei locali della sede consiliare, con servizio al tavolo, ferma restando la somministrazione dei prodotti del giorno preparati presso la cucina del Consiglio regionale. In tali occasioni, previamente comunicate all'appaltatore, i tavoli dovranno essere coperti con le tovaglie in tessuto conforme ai CAM, fornite dall'appaltatore medesimo che dovrà altresì provvedere, a propria cura e spese, al loro lavaggio, stiraggio e custodia;
- f. all'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti (tovagliati e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie e posate in plastica). L'utilizzo di stoviglie e posate di plastica dovrà essere limitato il più possibile ad eventi e servizi di tipo occasionale o imprevedibile. I tovaglioli di carta usati per la mensa dovranno essere conformi ai CAM di cui all'art. 3 del presente Capitolato, di dimensioni non inferiori a cm. 30x30, grammatura non inferiore a gr. 18/m².
- g. alla manutenzione ordinaria delle attrezzature fisse e mobili di proprietà del Consiglio regionale;
- h. al primo intervento del tecnico (di fiducia dell'aggiudicatario), in caso di guasti, per stabilire la natura d'intervento ordinario o straordinario da effettuarsi sull'attrezzatura;
- i. alle attrezzature e macchinari aggiuntivi, rispetto a quelli forniti dal Consiglio regionale, che l'aggiudicatario ritenga opportuno acquisire per un migliore svolgimento del servizio, previo formale assenso del dirigente competente, comprese le spese necessarie all'eventuale installazione e smantellamento delle stesse;
- j. alla raccolta e gestione dei rifiuti;
- k. alle licenze, imposte e tasse inerenti l'attività esercitata (escluse quelle espressamente indicate a carico del Consiglio regionale), alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- l. all'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, ulteriori rispetto a quelle messe a disposizione dall'appaltatore e di cui all'elenco inserito nel verbale di consegna dei locali, allacciamento delle relative utenze e spese relative al traffico effettuato;
- m. fornitura, installazione e gestione delle attrezzature relative all'erogazione automatica di bevande nelle sale mensa, compresi i consumi di acqua contabilizzati dall'Amministrazione;
- n. sono a totale carico dell'aggiudicatario per guasti o rotture causate da imperizia, negligenza o dolo del gestore o del personale posto alle sue dipendenze e per l'ordinaria manutenzione degli impianti, macchinari, attrezzature fisse e mobili compresi gli accessori d'uso;
- o. il Consiglio regionale non assume alcuna responsabilità per furto o danneggiamento ad opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà dell'aggiudicatario o per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore.

E' fatto esplicito divieto al gestore di adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Consiglio regionale, nonché le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato, salvo esplicita autorizzazione o richiesta motivata del Settore competente.

Il gestore è tenuto a garantire l'affissione del menù settimanale e curare l'esposizione aggiornata dei prezzi, in modo chiaro e visibile, in apposito spazio individuato con l'appaltante situato all'ingresso della mensa.

Art. 8 - Attrezzature e materiali

Le attrezzature fisse e mobili, gli impianti e i materiali di proprietà del Consiglio regionale, necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti sono quelli risultanti dall'inventario e dal verbale di consegna, redatto in contraddittorio e firmato dalle parti, entro 15 giorni dall'inizio dell'appalto, che costituisce parte integrante del contratto di affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato. Si precisa che i piatti in dotazione sono in ceramica, i bicchieri in vetro e le posate in acciaio.

Il gestore si obbliga ad utilizzare con la massima diligenza i beni di cui al comma precedente, ne cura la manutenzione come previsto dal precedente articolo e si impegna a restituirli in buono stato di conservazione alla scadenza contrattuale.

Alla scadenza contrattuale il gestore si obbliga a corrispondere il valore dei beni inventariati di cui sia stata accertata la mancanza, esclusi i beni che per loro natura sono soggetti a deterioramento per l'uso o mancanti per causa non imputabile a negligenza, imperizia o dolo del gestore o del personale posto alle sue dipendenze.

La rottura o perdita delle stoviglie e posate, non dovuta a imperizia, negligenza o dolo, è tollerata nella misura massima del 10%. Oltre tale percentuale il gestore è obbligato al pagamento integrale dei beni deteriorati o perduti in base ai prezzi stimati dal servizio competente alla data dell'inventario-verbale di consegna.

A tal fine, il controvalore dei beni di cui ai punti precedenti è stabilito in base ai prezzi stimati dal settore competente alla data dell'inventario-verbale di consegna controfirmato dalle parti.

A garanzia dei beni consegnati e degli obblighi relativi, l'impresa aggiudicataria è obbligata alla costituzione di una polizza fideiussoria assicurativa o bancaria di cui all'art. 13 del presente capitolato.

Alla scadenza del contratto, il dirigente del settore competente verifica, in contraddittorio con il gestore, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati e ne accerta la corrispondenza all'inventario-verbale di consegna di cui al sopra.

In caso di discordanza il dirigente del settore competente, previa ricognizione in contraddittorio con il gestore, provvede:

- a. a redigere un verbale dal quale deve risultare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati o i beni mancanti o danneggiati; il suddetto verbale dovrà essere controfirmato dal gestore o da un suo incaricato;
- b. all'eventuale incameramento, totale o parziale, della polizza fideiussoria assicurativa o bancaria, sopra indicata, costituita a copertura del valore dei beni mancanti o danneggiati.

Lo svincolo della polizza assicurativa o deposito cauzionale verrà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione regionale al risarcimento degli eventuali maggiori danni accertati, il cui ammontare ecceda la copertura della cauzione.

Art. 9 – Composizione e costo del pasto tipo

Art. 9.1 – Composizione del pasto tipo

Il pasto tipo somministrato quotidianamente dovrà comprendere **1. Primo piatto, 2. Secondo piatto, 3. Contorno, 4. Frutta, 5. Acqua erogata automaticamente, 6. Pane/prodotti forneria** come di seguito dettagliati:

1. Primo piatto composto da:

1.a – Proposte di primi piatti

Piatto	Grammatura*
Pasta in vari formati di grano duro o pasta secca all'uovo con condimento a scelta tra i seguenti: ragù di carne, ragù di pesce, ragù di verdure o altro condimento a discrezione del gestore con accompagnamento di parmigiano reggiano o grana padano grattugiati	280 gr.
minestra o minestrone in brodo di carne o di verdure o di cereali con pasta o riso anche integrali, passato di verdura o di cereali	320 gr.
risotto con condimento a scelta tra i seguenti: verdure, pesce, carne o altro condimento a discrezione del gestore con accompagnamento di parmigiano reggiano o grana padano grattugiati	300 gr.
lasagne, cannelloni con condimento adeguato	280 gr.
polenta, con condimento adeguato	280 gr.
tortellini, ravioli, gnocchi di patate, pasta fresca o pasta all'uovo fresca, con condimento adeguato	275 gr.
piatto tipico toscano (pappa col pomodoro, panzanella, ribollita ecc.)	320 gr.
Pasta/riso/cereali freddi variamente conditi	280 gr.

** la grammatura si riferisce alla pietanza dopo cottura*

L'aggiudicatario è obbligato a fornire quotidianamente **due diversi primi piatti** a scelta tra pasta, risotti, minestre o minestrone in brodo di carne o vegetale, passati di verdure o di cereali, con o senza pasta o riso, di cui uno vegetariano.

1.b – Primi piatti sempre presenti

Per tutta la durata del servizio dovranno inoltre essere quotidianamente disponibili pasta e riso (sia raffinato che integrale), senza condimento che sarà scelto a piacere dell'utente tra burro, salsa di pomodoro o pomarola ed olio extra-vergine di oliva.

2. Secondo piatto composto da:

2.a - Proposte di secondi piatti

Piatto	Grammatura
carne fresca bovina, ovina, suina o altra carne bianca (pollo tacchino e coniglio), preparata in vari modi	120 gr. senza osso* 230 gr. con osso*
uova, preparate in vari modi	n. 2
prodotti ittici preferibilmente freschi o, in alternativa, surgelati (pesce di mare, molluschi o crostacei, comprese frittiture miste, o pesce di acqua dolce)	150/200 gr. *
piatto freddo variamente guarnito con prodotti ittici al naturale o sottolio, affettati e/o formaggi o uova	120/130
Altri secondi piatti, a base anche vegetale (es.: zucchini ripieni, parmigiana di melanzane, peperoni ripieni, ecc.)	200 gr.*

** la grammatura si riferisce alla pietanza dopo cottura*

L'aggiudicatario è obbligato a fornire almeno **due diversi secondi piatti cucinati** oltre alla disponibilità di un piatto freddo. Almeno un piatto dev'essere vegetariano.

2.b - Secondi piatti sempre presenti

Dovrà inoltre essere disponibile per tutta la durata del servizio, a richiesta dell'utente, la fettina di carne bovina fatta ai ferri (min. 120 gr.) e fettina di pollo o tacchino (min. 120 gr.) oltre a prodotti (carne/pesce) inscatolati e latticini (mozzarella e stracchino, entrambi biologici) nonché piatto di prosciutto crudo (90 gr.) e bresaola (90 gr.).

3. Contorno composto da:

Piatto	Grammatura
legumi o verdure o patate (saltate, gratinate, lessate ecc.)	180 gr. *
insalata/verdure fresche a foglia da consumarsi crude	130 gr
altre verdure fresche di stagione da consumarsi crude	200 gr.

* la grammatura si riferisce alla pietanza dopo cottura

Il gestore è obbligato a fornire quotidianamente almeno **due diversi contorni cucinati** oltre a insalata/verdure crude di stagione.

I contorni offerti nel menù giornaliero potranno essere richiesti dall'utente quale secondo piatto. In tal caso la grammatura del contorno dovrà essere superiore del 50% rispetto alla grammatura minima richiesta mentre il prezzo sarà corrispondente a quello offerto per il secondo piatto.

4. Frutta:

Frutta monopezzo (mela, pera, banana pesca ecc.)	1 pezzo da almeno 200 gr.
Frutta piccola	2/3 pezzi fino ad almeno 200gr.
Uva, ciliegie, fragole ecc.	coppetta con contenuto da almeno 200 gr.
Macedonia di frutta fresca	coppetta con contenuto da almeno 200 gr.

tre varietà di frutta fresca di cui due di frutta fresca di stagione, quando disponibile e l'altra di macedonia composta esclusivamente da frutta fresca.

5. Acqua erogata automaticamente, tramite idonea strumentazione contactless da installare nelle sale mensa a carico dell'aggiudicatario.

L'acqua dovrà essere naturizzata a norma di legge, naturale e frizzante. I bicchieri per l'acqua dovranno essere in vetro. E' tassativamente vietato, salva autorizzazione, l'utilizzo, nei locali mensa, di bicchieri e bottigliette in plastica.

6. Pane/prodotti di forneria: a fette, bianco e integrale; panini; grissini; gallette o cracker.

Descrizione dei prodotti	Grammature minime richieste
Pane bianco	gr.120
Panini	gr. 70/80
Pane integrale	gr.120
Grissini/crackers	gr. 40

Il pane dovrà essere esclusivamente pane toscano DOP

In aggiunta ai piatti/prodotti ricompresi nel Pasto-tipo, dovranno essere quotidianamente somministrati con contributo regionale i seguenti piatti/prodotti:

Piatto	Grammatura
Dessert di produzione propria o di pasticceria: fetta di crostata o di torta di frutta o di torte varie, ecc. in alternativa o in aggiunta creme e dolci a cucchiaio	fetta o coppetta da almeno 150/200 gr
Frutta cotta	200 gr
Yogurt (bianco e alla frutta biologico)	125 gr.
Bibite varie in lattina	33 cl.
Succhi di frutta in lattina o in bottiglia	20 cl.
Vino bianco IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Vino rosso IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Vino chianti IGP/DOC (bottiglia)	cl. 25
Birra	bottiglia/lattina 33 cl.
Birra analcolica	bottiglia/lattina 33 cl.

Pasto per celiaci.

Dovrà inoltre essere quotidianamente disponibile, a richiesta dell'utente, un pasto completo (primo, secondo e contorno, oltre ad accompagnamento di pane senza glutine, cracker o gallette per celiaci) elaborato utilizzando prodotti senza glutine. Per la definizione di prodotto senza glutine si fa rimando al sito AIC - Associazione Italiana Celiachia.

Oltre all'esclusione di cereali contenenti glutine, di prodotti da questi derivati e di tutti gli alimenti che contengono glutine tra gli ingredienti, è necessario escludere anche piccoli quantitativi derivanti da contaminazioni accidentali. I pasti dovranno essere preparati con modalità tali da escludere il rischio di contaminazione, la loro produzione deve essere con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel piano di autocontrollo.

L'utente interessato dovrà fare specifica richiesta del pasto per celiaci entro e non oltre le ore 10:00 di ogni giorno mediante e-mail inviata all'indirizzo di posta elettronica appositamente indicato dalla ditta appaltatrice del servizio, fatte salve ulteriori modalità che potranno essere individuate nel corso dell'appalto. Per tali portate non è prevista alcuna maggiorazione di prezzo.

Pasto vegetariano.

La composizione del pasto tipo dovrà essere impostata in modo da consentire sempre la fruizione di un pasto vegetariano completo (primo, secondo, contorno caldi).

Pasto per vegani.

Dovrà inoltre essere quotidianamente disponibile, a richiesta dell'utente, un pasto completo (primo, secondo e contorno) per vegani.

L'utente interessato dovrà fare specifica richiesta del pasto vegano entro e non oltre le ore 10:00 di ogni giorno mediante e-mail inviata all'indirizzo di posta elettronica appositamente indicato dalla ditta appaltatrice del servizio, fatte salve ulteriori modalità che potranno essere individuate nel corso dell'appalto. Per tali portate non è prevista alcuna maggiorazione di prezzo.

Disposizioni generali

La composizione del pasto tipo dovrà essere sempre disponibile per tutta la durata del servizio e non saranno tollerate modificazioni o mancanze, anche parziali, se non per cause di forza maggiore dovute ad un imprevisto afflusso di utenti tale da determinare l'esaurimento dei prodotti offerti.

L'impresa aggiudicataria si obbliga a garantire quotidianamente una disponibilità di generi alimentari tale da consentire una pronta integrazione del pasto tipo del giorno per sopperire ad un imprevisto afflusso di utenti superiore alla stima indicata o per sostituire piatti ritenuti non idonei al consumo per inadeguata preparazione o conservazione.

L'elaborazione dei piatti dovrà essere effettuata in modo da limitare al massimo l'uso di soffritti e stracotti favorendo procedure semplici che non alterano le proprietà nutrizionali degli alimenti.

All'avente diritto è comunque lasciata ampia libertà di scelta di consumare il pasto tipo nella sua articolazione standard o nella composizione di suo gradimento, con il limite massimo di due porzioni per portata.

Salvo diverse e sopraggiunte prescrizioni normative imputabili al verificarsi di eventi che impongono l'adozione di specifici comportamenti, su ogni tavolo della mensa l'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione, in appositi contenitori, olio extra-vergine di oliva italiano, aceto di vino, aceto balsamico, sale, pepe, stuzzicadenti. Inoltre, presso il banco di servizio, dovranno essere disponibili: maionese, senape, ketchup, peperoncino rosso in polvere, salsa di soia.

Il menù settimanale e gli alimenti potranno essere variati solo per cause di forza maggiore, previa intesa con i competenti uffici dell'amministrazione.

All'ingresso della mensa l'impresa aggiudicataria dovrà affiggere in posizione visibile agli utenti il menù settimanale e giornaliero e il listino prezzi delle pietanze proposte. Sul menù giornaliero dovrà essere inoltre indicato se trattasi di piatto vegetariano/vegano e dovranno altresì essere descritti gli ingredienti di ogni singolo piatto specificando, anche mediante apposita simbologia, se i prodotti utilizzati sono provenienti da agricoltura biologica, da filiera corta, surgelati e se contengono allergeni nel rispetto di quanto prescritto dalla normativa nazionale ed europea.

Art. 9.2 – Costo del pasto tipo

Il costo della composizione del pasto tipo è stato stimato in euro 10,95 come di seguito articolato:

Descrizione	Prezzo
Primo piatto	Euro 3,25
Secondo piatto	Euro 3,80
Contorno	Euro 2,60
Frutta	Euro 0,55
Acqua	Euro 0,35
Pane	Euro 0,40
Totale	Euro 10,95

Si precisa che, fermo **restando il tetto massimo previsto dei 10,95 euro**, i concorrenti potranno variare, nella formulazione dell'offerta, il costo delle singole portate con oscillazione massima del 10 per cento in più rispetto ai costi indicati in tabella.

Art. 10 – Approvvigionamenti e utilizzo delle derrate

Il gestore provvede all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per la preparazione dei pasti a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso il Consiglio regionale per la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi a tutta la normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari, in particolare a quanto previsto dal regolamento CE 852/2004 e dal D.lgs. 193/2007, adeguandosi ad eventuali novità normative in materia. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del

sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. L'acquisto dei prodotti deve avvenire presso ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare.

E' fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati. L'aggiudicatario deve fornire, a tale scopo, apposita dichiarazione di cui all'art.4 L.R. n. 53 del 6.4.2000 riguardante la disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A richiesta dell'Amministrazione la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti.

La carne bovina e suina e le derrate alimentari a base di carne bovina e suina devono essere corredate dalle certificazioni previste dalle norme attualmente in vigore in materia igienico-sanitaria.

Il dirigente del settore competente e la Commissione Vigilanza si riservano la facoltà di effettuare tutti i controlli finalizzati all'accertamento della qualità, provenienza e stato di conservazione dei prodotti utilizzati, anche attraverso la consultazione della documentazione di acquisto e possono richiedere al gestore di approvvigionarsi presso altro fornitore nel caso in cui determinati prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti o, comunque, non corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta deve essere motivata, formalizzata per iscritto e notificata al gestore tramite PEC. Il gestore deve essere in grado di approvvigionarsi presso altro fornitore entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC.

E' vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione, anche se non scaduti, oppure oltre la data di scadenza stabilita anche se apparentemente in buono stato di conservazione; è altresì vietata la somministrazione di cibi preconfezionati precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dalla cucina del Consiglio regionale.

E' vietata altresì la surgelazione di pietanze preparate e cotte dal gestore in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarli nei giorni o settimane successive, nonché l'offerta di cibi cotti nel giorno precedente ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi variamente conditi e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi.

E' vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza.

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.
Deve essere utilizzato esclusivamente un prodotto italiano.

I prodotti surgelati sono consentiti per il pesce e crostacei. Le verdure devono essere fresche ad eccezione di quelle fuori stagione che possono essere surgelate. I legumi devono essere freschi o secchi. L'olio di semi, il cui utilizzo è limitato alla sola frittura, deve essere di arachide e non può essere utilizzato per più di 2 volte.

Lo scatolame è consentito unicamente per verdure sottolio e/o sottaceto, pomodori pelati, conserve di pomodoro per la preparazione di salse, sughi ecc., frutta sciroppata, tonno all'olio d'oliva, sardine, acciughe, sgombri.

Latticini, formaggi e salumi devono essere conservati in apposite celle frigorifere, in contenitori adeguati ed accuratamente protetti.

I salumi dovranno essere affettati la mattina stessa prevista per la loro somministrazione. Il prosciutto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Nel menù dovranno essere indicati i prodotti surgelati/congelati.

La provenienza dei prodotti dovrà risultare dal documento di trasporto e/o dall'imballo originale; in particolare per quanto concerne i prodotti ortofrutticoli, gli stessi devono essere consegnati nelle confezioni

originali. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere una dichiarazione del legale rappresentante dell'azienda fornitrice dei prodotti offerti che attesti la provenienza dei prodotti medesimi.

I prodotti "biologici" dovranno rispondere a tutti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (Reg. CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni). I prodotti devono arrivare nella cucina in confezioni originali, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno degli Organismi di Controllo a ciò autorizzati. Sull' etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (Organismo Geneticamente Modificato).

L'Amministrazione durante l'esecuzione del contratto può chiedere al gestore di produrre entro un termine indicato la suddetta documentazione con riferimento alle derrate alimentari acquisite nel semestre antecedente la richiesta.

Art. 11 - Personale addetto al servizio

11.1 Organizzazione

L'impresa aggiudicataria deve provvedere alla conduzione del servizio con personale da essa dipendente, **idoneo ed adeguato professionalmente** alle necessità connesse con la gestione e l'esercizio della mensa.

Per la preparazione dei pasti dovrà essere garantita la presenza minima delle seguenti professionalità in cucina:

tutti i giorni:

- nella fascia oraria dalle 7:00 alle 15:00 almeno n. 1 cuoco e dalle 8:00 alle 14:00 almeno n. 1 secondo cuoco.

nei giorni di martedì, mercoledì e giovedì:

- nella fascia oraria dalle 9.00 alle 16:00, n. 1 addetto a supporto del cuoco e dell'aiuto cuoco che dalle 12:30 alle 14:00 sia destinato alle casse di registrazione; dalle 12:00 alle 16:00 n. 2 addetti presso la linea di distribuzione e n. 1 addetto alla sala.

nei giorni di lunedì e venerdì:

- nella fascia oraria dalle 9.00 alle 16:00, n. 1 addetto a supporto del cuoco e dell'aiuto cuoco che dalle 12:30 alle 14.00 sia destinato alle casse di registrazione; dalle 12:00 alle 16:00 n. 1 addetti presso la linea di distribuzione e n. 1 addetto alla sala.

Il Consiglio si riserva, per circostanze eccezionali, di richiedere un incremento temporaneo del numero di unità lavorative nonché di rivedere le fasce orarie summenzionate in conseguenza di modifiche all'orario di lavoro dei dipendenti del Consiglio regionale.

Durante l'orario di servizio gli addetti al servizio di mensa devono indossare idonea divisa ed essere muniti di tesserino di riconoscimento.

L'aggiudicatario, a richiesta del Consiglio prima dell'attivazione del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione del luogo e data di nascita, domicilio, qualifica, estremi delle posizioni assicurative e previdenziali e attestati di formazione. Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, deve essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco, già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

Il gestore è tenuto ad indicare e comunicare al Consiglio prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili di mensa, individuati tra il proprio personale, incaricati di seguire in loco e di cui è richiesta la presenza nell'arco di orario di apertura della mensa, le questioni di carattere generale ed ai quali l'Amministrazione regionale, per le stesse questioni, potrà far riferimento.

Il gestore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro. Il Dirigente responsabile competente, anche su richiesta della Commissione di vigilanza sul servizio mensa, può segnalare al gestore l'eventuale comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti dell'utenza posto in essere dal personale addetto ai servizi di mensa, chiedendone la sostituzione.

Il personale deve possedere tutti i requisiti professionali ed essere in possesso di tutta la documentazione richiesta dalle norme vigenti in relazione all'incarico ricoperto. La ditta appaltatrice deve anche garantire l'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, provvedendo alle coperture assicurative previste dalla legge.

Art. 12 - Clausola sociale e applicazione del CCNL

Nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e dei principi sanciti dalla giurisprudenza comunitaria e nazionale, nonché in applicazione di quanto stabilito nei contratti collettivi relativi ai servizi oggetto di affidamento, allo scopo di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

L'aggiudicatario è obbligato ad applicare al personale impiegato nell'esecuzione dei servizi il contratto collettivo nazionale, territoriale o aziendale in vigore per il Settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle organizzazioni comparativamente più rappresentative a livello nazionale, il cui ambito di applicazione è strettamente connesso con le effettive attività da espletare nell'ambito del presente appalto.

Il contratto collettivo applicabile in relazione all'oggetto dell'appalto individuato dal Consiglio regionale della Toscana è il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo dell'8 febbraio 2018, sottoscritto da Filcams Cgil Fisascat Cisl Uiltucs Ui con Fipe, Angem, Legacoop produzione e servizi, Confcooperative lavoro e servizi, AGCI-servizi codice CNEL H05Y (cd. Contratto leader), considerando quest'ultimo come standard minimo ammesso. L'aggiudicatario è tenuto ad applicare le disposizioni sulla clausola sociale recate dal suddetto contratto collettivo. In ogni caso è fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'aggiudicatario.

Dovrà essere presentato un progetto di assorbimento del personale, da allegare all'offerta tecnica, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale. Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta. **La mancata presentazione del progetto equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dalla gara.** Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Ai fini del rispetto della clausola sociale si rappresentano nella tabella seguente i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione:

Quantità	Qualifica	livello retributivo	attività e mansioni svolte	anzianità di servizio	monte ore settimanale	sede di lavoro	CCNL applicato
1	Cuoco	4 ^a livello	Referente del servizio/addetta alla sala	01/06/2023	40	Regione Toscana, via Cavour n 4	Turismo
1	Cuoco	3 ^a livello	Preparazione dei pasti	01/06/2023	40	Regione Toscana, via Cavour n 4	Turismo
1	Addetta servizi mensa	6 ^a livello	Addetta allo sporzionamento e lavaggio piatti	01/06/2023	15	Regione Toscana, via Cavour n 4	Turismo
1	Addetta servizi mensa	6 ^a livello Super	Addetta allo sporzionamento e lavaggio piatti	01/06/2023	20	Regione Toscana, via Cavour n 4	Turismo
1	Cuoco	C1	Preparazione dei pasti	01/07/2019	21	Regione Toscana, via Cavour n 4	CCNL COOP.SOCIALI

La presente tabella riporta dati aggiornati fino al 30 novembre 2023.

Non risultano lavoratori assunti ai sensi della Legge n. 68/1999 o mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente.

La stipula del contratto potrà avvenire previa attivazione, da parte dell'Aggiudicatario, delle procedure per il riassorbimento del personale impiegato nel precedente appalto. A tal fine l'Aggiudicatario dovrà convocare un incontro con le organizzazioni sindacali territoriali firmatarie del contratto sopra indicato, cui parteciperà Regione Toscana -Consiglio regionale a mezzo del Responsabile unico del progetto e del Direttore dell'esecuzione. Entro il termine indicato dal Consiglio regionale, e comunque entro 30 giorni dalla stipula, l'Aggiudicatario dovrà fornire l'elenco nominativo del personale, diviso per qualifica/inquadramento professionale, secondo il progetto di riassorbimento presentato in sede di offerta, nonché tutta la documentazione comprovante il rispetto delle disposizioni in materia di clausole sociali, ivi comprese quelle indicate in sede di offerta tecnica.

Nel corso dell'esecuzione contrattuale saranno effettuati a cadenza annuale degli incontri tra il Consiglio regionale, l'Aggiudicatario e le organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative, finalizzati alla verifica della continuità nell'adempimento delle obbligazioni in materia di personale impiegato. L'aggiudicatario è tenuto altresì alla produzione di specifici report a cadenza semestrale, contenenti le seguenti informazioni: numero di unità, qualifica e categoria professionale, livello retributivo, attività e mansioni svolte, anzianità di servizio, monte ore settimanali, sede di lavoro, numero di lavoratori di cui alla L. n. 68/1999, CCNL applicato, ulteriori elementi retributivi e indennità aggiuntive corrisposte.

In caso di subappalto, gli obblighi di cui al presente articolo si estendono al subappaltatore per le relative prestazioni.

L'Aggiudicatario è comunque solidalmente responsabile in caso di mancata applicazione della disciplina di cui sopra. Il Responsabile unico del progetto non procede con l'autorizzazione al subappalto nel caso in cui il contratto di subappalto depositato non preveda espressamente la disciplina relativa al rispetto della presente clausola sociale.

In caso di raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio ordinario di concorrenti, gli obblighi di cui al presente articolo si estendono alle imprese mandanti per le relative prestazioni; l'impresa mandataria è comunque solidalmente responsabile in caso di mancata applicazione della disciplina di cui sopra da parte delle mandanti. In caso di consorzi ex art. art. 65, comma 1, lett. b), c) e d) del D. Lgs. 36/2023 il consorzio è solidalmente responsabile in caso di mancata applicazione della disciplina di cui sopra da parte delle consorziate esecutrici. L'Appaltatore è tenuto:

a) ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L di categoria e dagli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali. Nei casi di violazione di questi obblighi il dirigente responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto al contraente, fino a quando non sia accertato l'integrale adempimento degli obblighi predetti;

b) applicare i trattamenti economici e normativi previsti dai contratti collettivi nazionali, territoriali ed aziendali vigenti alla data del trasferimento, fino alla loro scadenza. Il gestore può sostituirli con altri contratti collettivi purché il loro ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto e comunque a condizione che non mutino, in senso peggiorativo, le tutele e i trattamenti salariali previsti nei contratti collettivi di provenienza;

c) all'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi;

d) a comunicare all'Amministrazione ogni variazione del personale e/o del monte ore assegnato e a inviare alla stessa l'elenco del personale addetto al servizio in qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione.

Al fine di consentire la predisposizione della procedura di gara successiva alla presente, dodici mesi prima della scadenza del contratto, il gestore dovrà trasmettere al Consiglio regionale un elenco contenente i nominativi del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, corredato dai seguenti dati: numero di unità, qualifica e categoria professionale, livello retributivo, attività e mansioni svolte, anzianità di servizio, monte ore settimanali, sede di lavoro, numero di lavoratori di cui alla L. n. 68/1999, CCNL applicato, ulteriori elementi retributivi e indennità aggiuntive corrisposte. Il Consiglio regionale si riserva di richiedere ulteriori aggiornamenti per periodi successivi.

Art. 13 - Responsabilità ed obblighi della ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario è tenuto:

- a) ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L di categoria e dagli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali. Nei casi di violazione di questi obblighi il dirigente responsabile del contratto, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto al contraente, fino a quando non sia accertato l'integrale adempimento degli obblighi predetti. In tal caso il contraente non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento di danni.
- b) all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;
- c) all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15, 28, e deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione, di cui all'art. 77 del citato decreto, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. 36/2023 si impegna:

- a) garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di

quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare;

- c) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'Aggiudicatario deve comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. 81/2008. Si ricorda in particolare che l'aggiudicatario è tenuto al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e a tale fine dovrà:

- a) fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente;
- b) fornire al Consiglio regionale lo schema dei costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'Impresa; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.
- c) ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Toscana approvato con Delibera dell'Ufficio di Presidenza n. 84/2019
- d) garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto; in particolare il personale della ditta appaltatrice deve essere costantemente aggiornato:
 - sull'igiene alimentare;
 - sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
 - sulle basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
 - alimentazione e salute;
 - alimentazione e ambiente;
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e produzione;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione dei rifiuti;
 - uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

L'aggiudicatario deve, prima dell'avvio del servizio, organizzare un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche che costituiscono il servizio. All'incontro potrà partecipare il personale dell'Amministrazione.

L'aggiudicatario è direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati a persone o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell'Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo. L'aggiudicatario si impegna a manlevare e tenere indenne il Consiglio regionale della Toscana da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Consiglio regionale della Toscana non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al gestore, al personale posto alle sue dipendenze, a suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti a cucina, magazzini, mensa.

Ai sensi dell'art. 24, comma 1, L.R. 38/2007, l'aggiudicatario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

Ai sensi dell'art. 23 bis della L.R. 38/2007 l'Aggiudicatario è tenuto ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la denominazione dell'impresa, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola. L'Aggiudicatario è tenuto inoltre a produrre o detenere presso il luogo di esecuzione della prestazione la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione.

L'Aggiudicatario assume l'obbligo di garantire circa la proprietà dei beni forniti e di sollevare l'Amministrazione di fronte ad azioni o pretese al riguardo.

Art. 14 – Garanzie e Coperture Assicurative

A garanzia dei beni consegnati (mobili, immobili e attrezzature) e degli obblighi relativi, l'impresa aggiudicataria è obbligata alla costituzione di una polizza fideiussoria, bancaria o assicurativa di Euro 25.000,00.

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare una polizza assicurativa, con specifico riferimento al presente servizio, con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCT/O), nella quale venga esplicitamente indicato che Consiglio regionale viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT). Tale copertura dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'impresa aggiudicataria;
- 1,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

Le suddette polizze dovranno essere riferite in via esclusiva al presente appalto con esclusione di polizze generali dell'appaltatore già attive.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire al Consiglio regionale copia delle polizze prima della stipula del contratto e a garantire il mantenimento delle coperture assicurative per l'intera durata contrattuale.

All'impresa aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare al Consiglio regionale o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

Il Consiglio non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'impresa o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dall'impresa mandataria/capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Art. 15 - Modifiche contrattuali

Le modifiche contrattuali sono consentite nei limiti e con le modalità di cui all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 16 – Verifica di conformità

Ai sensi dell'art. 102, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, le prestazioni contrattuali sono soggette a verifica di conformità, per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di affidamento.

La verifica di conformità di cui al precedente comma, è effettuata da un soggetto incaricato dalla Stazione appaltante ai sensi dell'art. 102 comma 6 del D. Lgs. 50/2016.

Il soggetto incaricato di cui al precedente comma 2 effettua la verifica di conformità in corso di esecuzione al fine di accertare che la relativa prestazione è stata effettuata, in termini di quantità e qualità, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente documento e negli altri documenti ivi richiamati e, a seguito di tale verifica, viene emesso il certificato di pagamento che dovrà essere inviato all'Appaltatore secondo le modalità previste dal Contratto.

Per quanto riguarda la verifica di conformità in corso di esecuzione il Consiglio procede:

- mensilmente, dopo il ricevimento della fattura, all'accertamento quantitativo da parte del Direttore dell'esecuzione delle prestazioni effettuate in particolare la corrispondenza del numero dei pasti erogati e del relativo importo ivi riportati con i riepiloghi di cassa;
- semestralmente, tramite un incontro con l'Aggiudicatario, alle verifiche di conformità in corso di esecuzione delle attività espletate con il presente appalto al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La verifica di conformità definitiva viene effettuata dal medesimo soggetto incaricato di cui al precedente comma 2 entro 30 giorni dal verbale di ultimazione delle prestazioni, salvo proroga in caso di necessità di svolgimento di ulteriori attività per la verifica, e al termine delle attività di verifica rilascia il Certificato di verifica di conformità e viene comunicato all'Appaltatore l'avvenuto rilascio di tale Certificato secondo le modalità previste nel Contratto.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica definitiva, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo definitivo della cauzione prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 17 – Contabilizzazione, fatturazioni e pagamenti

Il Consiglio regionale corrisponderà al gestore l'importo corrispondente alle effettive pietanze fruite/consumate dagli utenti aventi diritto.

Il Consiglio regionale contribuisce, fino alla concorrenza del costo complessivo del "pasto tipo" e dei prodotti espressamente indicati con contributo regionale risultanti dall'offerta, nella misura del 67%, mentre al dipendente avente diritto addebiterà in busta paga il restante 33% e per intero il costo dei prodotti fruiti non rientranti nel contributo regionale.

Le fatture, che dovranno pervenire mensilmente, saranno distinte per la quota del 67% a carico dell'Amministrazione e per la quota del 33% a carico dei dipendenti al fine di consentire all'Amministrazione l'espletamento delle procedure di ritiro in busta paga.

Per i pasti ai Consiglieri il relativo costo è interamente a carico degli stessi.

Per i pasti agli utenti esterni autorizzati a fruire della mensa, il relativo costo è interamente a carico degli stessi e deve risultare dall'apposito scontrino fiscale. In tal caso dovrà essere contabilizzata una quota forfettaria a favore del Consiglio a titolo di rimborso pari € 0,50 a carico di ogni singolo utente esterno ai sensi dell'art. 62 comma 2 e 3, del *Testo Unico delle disposizioni organizzative e procedurali del Consiglio di competenza dell'Ufficio di Presidenza*, approvato con deliberazione Ufficio di presidenza 26 marzo 2015, n. 38 e ss.mm.ii.

Per i pasti forniti agli ospiti del Consiglio regionale, ai sensi del Testo unico sopra citato, i relativi costi sono a carico per intero dell'amministrazione nei cui confronti deve essere emessa fattura separata nella quale sono indicati il totale dei pasti forniti e il relativo costo. In questo caso, il gestore, è tenuto ad allegare alla fattura lo scontrino emesso e le autorizzazioni relative.

Il gestore inoltre tiene aggiornato presso la mensa, a continua disposizione del Consiglio regionale, un riepilogo di cassa sul quale indica:

- Il numero complessivo delle frequenze quotidiane registrate;
- Il numero giornaliero degli utenti aventi diritto al contributo regionale;
- Il numero giornaliero degli utenti autorizzati a fruire della mensa con spese a loro carico;
- Il numero giornaliero degli ospiti del Consiglio regionale autorizzati con spese a carico dell'Amministrazione;
- Il numero giornaliero di eventuali utenti dipendenti di enti autorizzati.

Il gestore è tenuto a conservare alla fine di ogni mese i riepiloghi delle chiusure giornaliere dei registratori di cassa contenenti i dati emessi nel corso del mese stesso.

Nel caso siano state contestate inadempienze all'impresa, il Consiglio può sospendere, ferma l'applicazione di eventuali penali, i pagamenti fino a che l'impresa stessa non sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

Art. 18 - Cauzione definitiva

La ditta affidataria dovrà costituire cauzione definitiva, prima della stipula del contratto, ai sensi dell'articolo 117 del D.lgs. 36/2023.

Art. 19 - Subappalto e cessione del contratto

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), del codice il contratto non può essere ceduto.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto di appalto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

Il subappalto è ammesso secondo le disposizioni contenute all'art. 119 del D. Lgs. 36/2023.

L'esecutore che intende avvalersi del subappalto, ai fini dell'autorizzazione allo stesso, deve presentare alla stazione appaltante apposita istanza con allegata la documentazione prevista all'art. 119, commi 5 e 7, del Codice. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, del codice decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza.

Il Consiglio regionale a sua volta autorizza per iscritto lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a tale data non è comunque consentito il subappalto.

In caso di subappalto non autorizzato dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per l'eventuale risarcimento del danno, il contratto è risolto di diritto.

L'affidatario è tenuto ad osservare il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni secondo quanto previsto all'articolo 5, altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto nel rispetto di quanto previsto dall'art. 119, comma 12, del Codice. L'affidatario e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla stazione appaltante prima dell'inizio dei lavori la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la Cassa edile, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del piano di cui all'art. 119, comma 12, del Codice. Per il pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità relativo all'affidatario e a tutti i subappaltatori.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 20 - Normativa igienico-sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro

L'aggiudicatario é obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria e sicurezza nei luoghi di lavoro vigente in materia.

L'aggiudicatario é ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, manipolazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.

20.1 Raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta differenziata posti nelle vicinanze.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della mensa della Regione Toscana. Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti, distinti per tipologia di rifiuto, e/o negli eventuali spazi attrezzati dal Comune di Firenze.

Per tale operazione verrà utilizzato esclusivamente l'accesso alla mensa destinato alle merci e fornitori.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata. A tale fine il Comune mette a disposizione gli appositi cassonetti sulla pubblica via e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico dell'impresa appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti.

Per quanto concerne il trattamento degli oli e grassi alimentari esausti risultanti, in ragione della propria attività professionale, dalla lavorazione e cottura degli alimenti, l'impresa aggiudicataria è obbligata ai sensi dell'art. 233 del D.Lgs. 152/2006 (legge quadro dell'ambiente) a stoccare gli stessi in appositi contenitori conformi alle disposizioni vigenti in materia di smaltimento/recupero ed inoltre è obbligata a conferirli a consorzi direttamente o mediante consegna a soggetti incaricati dai consorzi.

20.2 Norme di igiene.

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti.

In particolare l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- a. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C;
- b. la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- c. gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- d. gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- e. devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- f. gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori;
- g. i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- h. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti, ed il riutilizzo di alimenti in precedenza scongelati – l'alimento scongelato andrà utilizzato in giornata o altrimenti eliminato;
- i. i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;

- j. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
- k. è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- l. i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura e gli abiti da lavoro dovranno essere sempre in perfetto ordine e puliti;
- m. i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio.

Ulteriori prescrizioni, potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto Consiglio – impresa aggiudicataria, oppure da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

L'impresa durante l'erogazione del servizio si impegna a manlevare e tenere indenne il Consiglio da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

20.3 Controlli igienici e merceologici

Fatto salvo che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Consiglio si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare il Consiglio potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni di Capitolato;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di differenziazione/smaltimento dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti;
- n) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
- o) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- p) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale dell'impresa, non deve interferire con le procedure di controllo e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto al Consiglio per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

Il Consiglio ha la facoltà di commissionare ad una struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato all'impresa appaltatrice. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto.

Art. 21 - Commissione di vigilanza - Controlli

Il Consiglio regionale ai sensi dell'art. 66 del "*Testo Unico delle disposizioni organizzative e procedurali del Consiglio di competenza dell'Ufficio di Presidenza*", approvato con deliberazione Ufficio di presidenza 26 marzo 2015, n. 38 e ss.mm.ii. nomina una commissione di vigilanza.

La commissione è nominata dall'Ufficio di presidenza, sentite le organizzazioni sindacali, ed è composta da Consiglieri e dipendenti ed ha il compito di valutare, anche sulla base delle segnalazioni degli utenti, la qualità e l'organizzazione del servizio di ristoro e di effettuare opportuni controlli volti anche a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del gestore.

Il gestore è obbligato a facilitare tutti i controlli che il Dirigente del settore competente e la Commissione di Vigilanza ritengano opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orario e di accesso, in ordine:

- a) alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti alla mensa, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;
- b) alle modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti, comprese le relative grammature, con particolare riguardo al decoro e alle condizioni igieniche dei locali adibiti a cucina, mensa, sala ristoro, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
- c) all'espletamento del servizio in generale con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura della mensa;
- d) alla corrispondenza dei servizi offerti alle prescrizioni del presente capitolato speciale descrittivo prestazionale in genere, e di quanto indicato dall'aggiudicatario in offerta tecnica, con particolare riferimento alle disposizioni relative all'esatta imputazione dei costi inerenti i prodotti effettivamente consumati dagli aventi diritto, sui quali deve essere calcolato il contributo dell'amministrazione;
- e) all'articolazione del menù settimanale e alla disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi.
- f) all'espletamento di specifici controlli sui requisiti e prodotti approvvigionati nonché sulle ditte di riferimento i cui nominativi ed indirizzi attestanti la provenienza devono essere forniti di volta in volta dalla ditta aggiudicatrice. Il controllo deve essere effettuato tramite verifica delle bolle di accompagnamento o fatture relative alle derrate approvvigionate.

Il gestore è obbligato a fornire ai soggetti di cui al comma 1 tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale descrittivo prestazionale.

Il gestore è altresì tenuto a mettere a disposizione dell'amministrazione con trasmissione periodica trimestrale la documentazione (contratti, fatture, documenti di trasporto ecc.) al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni di capitolato con particolare riguardo alla provenienza e qualità degli approvvigionamenti.

Sarà cura del Dirigente Responsabile del competente settore contestare all'aggiudicatario le eventuali inadempienze riscontrate dalla Commissione.

Art. 22 – Revisione dei prezzi

Qualora, ai sensi dell'art. 60 Dlgs 36/2023, nel corso di esecuzione del contratto, si verificano particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati nella misura dell'ottanta per cento della variazione in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

La revisione può essere avviata a seguito di specifica richiesta da parte dell'Appaltatore o di comunicazione da parte del Responsabile Unico del Progetto, non più di una volta per ogni annualità contrattuale, e potrà essere formulata a partire dal tredicesimo mese di durata contrattuale (dalla seconda annualità contrattuale).

In caso di proroga del contratto la revisione dei prezzi può essere avviata, secondo le modalità sopra descritte, a partire dal tredicesimo mese della nuova durata contrattuale.

Art. 23 - Continuità delle prestazioni

Il servizio mensa deve essere effettuato con continuità.

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in grado di fornire il servizio anche a seguito di cause di forza maggiore quali: interruzione dell'energia elettrica o mancata erogazione dell'acqua o del gas, ecc., e/o per qualsiasi emergenza tecnica ed organizzativa. Nei suddetti casi l'impresa aggiudicataria dovrà garantire il servizio predisponendo un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico sia corrispondente a quello del pasto ordinario. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza.

Il Consiglio regionale non risponde, in alcun caso, di eventuali danni derivati all'aggiudicatario dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisi, o imprevedibili o per cause di forza maggiore.

Nel caso in cui l'interruzione o sospensione del servizio sia dovuta a responsabilità dell'impresa aggiudicataria o del personale alle sue dipendenze, sono applicate, previa formale contestazione, le penali di cui all'art. 24 del presente documento.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, l'Amministrazione dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni o comunque non appena la ditta abbia conoscenza dell'indizione dello sciopero stesso.

Art. 24 – Penali, risoluzione del contratto e recesso.

Previo formale contestazione di eventuali inadempimenti riscontrati, saranno applicate le seguenti penalità:

- a) **euro 200,00** al giorno in caso di interruzione o sospensione del servizio mensa dovuta a responsabilità dell'aggiudicatario o del personale alle sue dipendenze; L'Amministrazione qualora l'interruzione o sospensione del servizio si protragga oltre il quinto giorno, procede alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile fatto salvo l'ulteriore risarcimento del danno. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile anche nel caso di interruzione o sospensione del servizio superiore a cinque giorni, anche non continuativi, nel corso della durata contrattuale decorrenti dalla prima contestazione;
- b) **euro 200,00** per ogni violazione accertata nel caso in cui l'interruzione o sospensione del servizio sia dovuta a cause di forza maggiore quali: interruzione dell'energia elettrica o mancata erogazione dell'acqua o del gas, ecc., e/o per qualsiasi emergenza tecnica ed organizzativa qualora non venga garantito il servizio con la predisposizione di un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico sia corrispondente a quello del pasto ordinario;
- c) **euro 100,00** per ogni violazione accertata dell'obbligo di verifica del tesserino di identificazione personale del dipendente del Consiglio regionale o dell'autorizzazione dell'utente autorizzato o dell'ospite;
- d) **euro 150,00** per ogni infrazione accertata in caso di impiego di figure professionali in numero inferiore al minimo e/o per qualifica diversa da quella richiesta;
- e) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata in caso di mancato utilizzo da parte del personale della divisa/indumenti di lavoro e/o del cartellino di riconoscimento;
- f) **euro 200,00** nel caso di mancato rispetto dell'obbligo, per ciascuna richiesta, di sostituzione del personale della ditta che abbia tenuto un comportamento oltraggioso;
- g) **euro 200,00**, nel caso di mancato rispetto dell'obbligo, per ciascuna richiesta, di integrazione temporanea, del numero degli addetti al servizio di preparazione somministrazione di cui all'art. 11;

- h) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle prescrizioni relative all'articolazione del pasto tipo così come formulata nell'offerta tecnica;
- i) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della disponibilità dei prodotti per tutta la durata del servizio;
- j) **euro 200** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto del numero minimo delle portate costituenti il menù del pasto tipo mensa;
- k) **euro 200** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della grammatura minima richiesta per i piatti costituenti il menù del pasto tipo mensa;
- l) **euro 200** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle quantità o misure di riferimento richieste per i prodotti non costituenti il menù del pasto tipo mensa ma che devono essere presenti con contributo regionale;
- m) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per la mancata disponibilità del pasto per celiaci completo, come da richiesta dell'utente, nelle forme e tempi disciplinati all'art. 9.1 del presente capitolato;
- n) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata di errata somministrazione del pasto per celiaci;
- o) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per la mancata disponibilità quotidiana del pasto completo vegetariano;
- p) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata in caso di variazione dei piatti proposti, nei casi consentiti, senza preavviso e autorizzazione dell'Amministrazione;
- q) **euro 200,00**, oltre alla denuncia all'Autorità competente per ogni la violazione accertata dell'obbligo di emissione dello scontrino fiscale;
- r) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata in caso di violazione delle prescrizioni relative all'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione;
- s) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata in caso di utilizzo di conservanti e additivi chimici e/o violazione delle prescrizioni relative all'utilizzazione di prodotti scaduti;
- t) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata, in caso di violazione delle prescrizioni relative:
 - alla somministrazione di cibi non preparati e cotti nel giorno della somministrazione;
 - alla congelazione dei cibi preparati dal gestore in quantità eccedente il normale consumo;
 - alla ricongelazione dei prodotti scongelati;
 - all'uso di prodotti surgelati o in scatola non menzionati;
- u) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata, per il mancato rispetto degli orari di apertura e /o di chiusura della mensa;
- v) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto di quanto dichiarato nell'offerta tecnica riguardo alla percentuali offerte relativamente alla filiera corta;
- w) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto del minimo stabiliti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- x) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla cottura, addetto alla porzionatura e rigoverno dei locali di mensa;
- y) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto di quanto stabilito in materia di destinazione del cibo non somministrato;
- z) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto circa il divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM;
- aa) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della corretta gestione dei rifiuti;
- bb) **euro 200,00** per ogni infrazione accertata per il mancato rispetto della normativa in materia di igienico sanitaria comprese le norme HACCP;
- cc) **euro 200,00** per il mancato rispetto dell'obbligo di igienizzazione continua dei tavoli prevista all'articolo 7;

L'Amministrazione, ove riscontri inadempienze nell'esecuzione del servizio idonei all'applicazione delle penali, provvede a contestare all'Appaltatore, per iscritto, le inadempienze riscontrate con l'indicazione della relativa penale da applicare, con l'obbligo da parte del medesimo di presentare entro 5 giorni dal ricevimento della medesima contestazione le eventuali controdeduzioni.

Nel caso in cui l'Appaltatore non risponda o non dimostri che l'inadempimento non è imputabile allo stesso, l'Amministrazione provvede ad applicare le penali nella misura riportata nel presente documento. Gli importi corrispondenti vengono trattenuti sull'ammontare delle fatture ammesse al pagamento o, solo in

assenza di queste ultime, sulla cauzione definitiva che dovrà essere integrata dall'Appaltatore senza bisogno di ulteriore diffida.

Nel caso in cui l'Amministrazione accerti l'esistenza e la validità della motivazione della controdeduzione presentata dall'Appaltatore non procede con l'applicazione delle penali.

L'applicazione delle penali non pregiudica il diritto dell'Amministrazione ad ottenere la prestazione laddove ancora eseguibile; è fatto in ogni caso salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento del maggior danno.

Qualora l'ammontare complessivo delle penali comminate raggiunga il 10% del valore dell'importo contrattuale il Consiglio, su proposta del responsabile del contratto dispone la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Nei casi in cui l'Amministrazione rilevi gravi o reiterate inadempienze del contraente rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, l'Amministrazione invita il contraente a conformarsi ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, assegnando un termine non inferiore a 15 giorni consecutivi, decorso il quale il contratto si considera risolto di diritto, fermo restando il diritto all'eventuale risarcimento del danno.

In caso di risoluzione del contratto, nonché nel caso di applicazione delle penali, l'Amministrazione ha facoltà di rivalersi sui pagamenti dovuti al contraente in relazione al contratto cui essi si riferiscono, ovvero di incamerare in tutto o in parte la cauzione definitiva.

A seguito della risoluzione del contratto, l'Amministrazione può porre a carico dell'impresa i maggior costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento.

Il Consiglio procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile:

- qualora l'ammontare complessivo delle penali comminate raggiunga il 10% del valore dell'importo contrattuale;
- nei casi di cui all'art. 122, commi 1 e 2, del D.Lgs. n. 36/2023;
- in caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate in ottemperanza agli obblighi previsti dalla Legge n. 136/2010;
- in caso di subappalto non autorizzato dal Consiglio regionale;
- in caso di cessione di tutto o parte del contratto;
- in caso di violazione degli obblighi di condotta derivanti dal Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Toscana da parte dei dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo dell'Appaltatore compreso quelli del subappaltatore;
- in caso di violazione dell'articolo 53 comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro – pantouflage o revolving door).
- in caso di violazione da parte dell'Appaltatore di uno degli impegni assunti col Patto di Integrità relativo all'affidamento in oggetto e in ogni caso in cui si verificano le condizioni previste dal Patto di Integrità.

A seguito della risoluzione del contratto l'Amministrazione può porre a carico dell'impresa i maggiori costi derivanti dalla procedura di nuovo affidamento.

In caso di risoluzione, la Regione Toscana – Consiglio regionale procederà all'escussione in tutto o in parte della cauzione definitiva, salvo l'ulteriore risarcimento dei danni, anche derivanti dalla necessità di procedere ad un nuovo affidamento.

La Regione Toscana – Consiglio regionale, se sopraggiungono motivi di interesse pubblico e/o normative ovvero mutamenti organizzativi a carattere eccezionale che hanno incidenza sull'esecuzione delle prestazioni (c.d. giusta causa), può recedere in tutto o in parte unilateralmente dal presente contratto, con un preavviso di almeno 20 giorni.

Nelle ipotesi di recesso per giusta causa, l'Appaltatore ha diritto di ricevere il pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente effettuate, secondo il corrispettivo contrattuale, rinunciando espressamente

ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile.

Art. 25 - Licenze e autorizzazioni

Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri documenti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato speciale descrittivo prestazionale devono essere intestati anche al gestore al quale fanno carico le eventuali imposte e tasse relative.

L'impresa Aggiudicataria deve pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale anche nei confronti dell'impresa subentrante.

Copia delle autorizzazioni, licenze ed altri atti devono essere esposti nei locali adibiti a mensa mentre gli originali conformi degli stessi sono depositati presso il competente Settore del Consiglio regionale.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

Firmato digitalmente
Il RUP
(Dott.ssa Monica Piovi)

Visto il decreto 11 aprile 2008 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, di concerto con i Ministri dell'economia e delle finanze e dello sviluppo economico, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 107 del 2008, che, ai sensi di citati commi 1126 e 1127 dell'art. 1 della legge 27 dicembre 2006 n. 296, ha approvato il «Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione»;

Visto il decreto 25 luglio 2011 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 220 del 21 settembre 2011, con il quale sono stati adottati i «Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari»;

Ritenuto opportuno procedere alla revisione del citato decreto 25 luglio 2011 in ragione dell'evoluzione della normativa nel frattempo intervenuta in particolare sui requisiti di qualità dei prodotti alimentari e dei materiali in uso nella ristorazione collettiva, della necessità di implementare le azioni per perseguire con maggiore efficacia gli obiettivi di riduzione degli sprechi e della produzione di rifiuti premian- do altresì modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale, assicurando al contempo una sana alimentazione anche attraverso modalità più incisive di verifica sulla corretta esecuzione dei servizi e delle forniture;

Valutato che l'attività istruttoria per la predisposizione dei nuovi criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari è stata improntata al conseguimento di detti obiettivi prioritari e ha previsto inoltre un costante confronto con le parti interessate e cori esperti, così come prevede il citato piano d'azione;

Decreta:

Art. 1.

Oggetto
e ambito di applicazione

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 34 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 sono adottati i criteri ambientali minimi di cui all'allegato 1, parte integrante del presente decreto, per i seguenti servizi e forniture:

- a) servizio di ristorazione collettiva;
- b) derrate alimentari.

2. Il servizio di ristorazione collettiva di cui al comma 1, sub a) è articolato con riferimento a tre settori:

- a) ristorazione scolastica;
- b) ristorazione per gli uffici, le università e le caserme;
- c) ristorazione per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.

Art. 2.

Definizioni

1. Ai fini del presente decreto si applicano le seguenti definizioni:

- a) servizio di ristorazione collettiva: attività che include l'acquisto di alimenti e bevande; la preparazione dei pasti con le derrate alimentari acquistate; il trasporto e

la somministrazione dei pasti; la pulizia della sala mensa, dei locali del centro cottura e delle attrezzature e stoviglie utilizzate; la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;

b) derrate alimentari: prodotti ortofrutticoli, prodotti ittici; latte e latticini, carne e derivati; uova e altri prodotti alimentari trasformati.

Art. 3.

Disposizioni transitorie
e abrogazioni

1. Ai sensi dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, al punto 8 della lettera C dell'allegato al presente decreto, a decorrere dal 1° gennaio 2023, il periodo «I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150» è sostituito dal seguente: «I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign* non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

2. Il decreto 25 luglio 2011 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 220 del 25 luglio 2011, è abrogato dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore dopo centoventi giorni dalla relativa pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana,

Roma, 10 marzo 2020

Il Ministro: COSTA

ALLEGATO 1 (ART. 1)

PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
DEI CONSUMI NEL SETTORE
DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

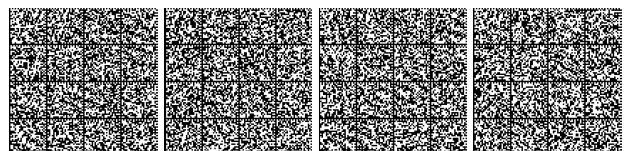
CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

CRITERI AMBIENTALI MINIMI
PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI

A. Introduzione: approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali.

B. Indicazioni generali per le stazioni appaltanti.

C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).



- a. Clausole contrattuali.
1. Requisiti degli alimenti.
 2. Flussi informativi.
 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
 5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
 6. Tovaglie, tovaglioli.
 7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
 8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
 9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.
- b. Criteri premianti.
1. Chilometro zero e filiera corta.
 2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.
 3. Comunicazione.
 4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
 5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.
 6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.
- D. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme.
- a. Specifiche tecniche.
1. Menù.
- b. Clausole contrattuali.
1. Requisiti degli alimenti.
 2. Comunicazione.
 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
 5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.
 6. Tovaglie, tovaglioli.
 7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.
 8. Formazione del personale addetto al servizio.
 9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.
- c. Criteri premianti.
1. Varietà e modularità dei menù.
 2. Chilometro zero e filiera corta.
 3. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
 4. Impatti ambientali della logistica.
 5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.
 6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.
- E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione Collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.
- a. Clausole contrattuali.
1. Menù e requisiti degli alimenti.
 2. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
 3. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
 4. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
 5. Tovaglie, tovaglioli.

6. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.
 7. Formazione e aggiornarne professionali del personale addetto al servizio.
 8. Comunicazione.
 9. Servizi di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.
- b. Criteri premianti.
1. Verifiche di conformità.
 2. Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali.
 3. Impatti ambientali della logistica.
 4. Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza.
 5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.
 6. Servizio da rendere in centro di cottura esterno: adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura.
- F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari.
- a. Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari.
1. Requisiti degli alimenti.
- b. Criteri premianti.
1. Chilometro zero e filiera corta.
 2. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
 3. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali.
 4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

A. Introduzione: approccio dei criteri ambientali minimi per il conseguimento degli obiettivi ambientali.

Al fine di raggiungere gli obiettivi definiti nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione adottato ai sensi dell'art. 1, commi 1126 e 1127 della legge n. 296/2006 con decreto del Ministro dell'ambiente della tutela del territorio e del mare di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e dell'economia e delle finanze 11 aprile 2008, questo documento stabilisce i Criteri Ambientali Minimi (di seguito, CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari e reca alcune indicazioni alle stazioni appaltanti per rafforzare l'efficacia sotto il profilo ambientale.

Il documento ha l'obiettivo di affrontare diversi aspetti ambientali lungo il ciclo di vita dei servizi di ristorazione collettiva, dalla produzione delle derrate, alla loro distribuzione, al loro confezionamento, alla preparazione dei pasti, allo smaltimento dei rifiuti generati, proponendo soluzioni migliorative dal punto di vista ambientale lungo tutto il processo.

Gli obiettivi del CAM sono stati individuati a partire dall'analisi degli impatti ambientali generati in ogni fase dell'espletamento del servizio, tenendo in considerazione il contesto di mercato e i modelli organizzativi della ristorazione collettiva e differenziandoli a seconda dei diversi settori e utenti destinatari del servizio stesso.

In sintesi i CAM proposti:

1. Sostengono modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio quello biologico e da difesa integrata, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.I. 22 gennaio 2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni).

Prudenzialmente, in considerazione del fatto che i prodotti biologici vengono per lo più assorbiti dai mercati privati nazionali ed esteri, si è stabilita una quota di prodotti biologici complessivamente, inferiore rispetto a quanto previsto dai precedenti CAM adottati con decreto ministeriale del 25 luglio del 2011, che prevedevano il 40% in peso



di prodotti biologici ed un ulteriore 20% in peso di ortofrutta da lotta integrata, indistintamente per tutti i comparti del servizio di ristorazione collettiva istituzionale. In ogni caso per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale è stato previsto almeno il 50% di prodotti biologici, mentre, ad esempio, nel settore sanitario ed assistenziale, si è ritenuto più appropriato lasciare alla stazione appaltante la scelta delle quote minime di biologico da somministrare agli adulti.

2. Salvaguardano la biodiversità delle specie ittiche, da un lato imponendo la somministrazione di specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio, dall'altro non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento, ciò considerando che il 70% delle specie ittiche è sovrasfruttato o esaurito e che la quantità di pesca è attualmente insostenibile;

3. Promuovono, laddove tecnicamente possibile, vale a dire nelle mense per uffici università e caserme, una dieta a minor consumo di proteine animali. Si consideri infatti che gli allevamenti intensivi, oltre ad essere una delle cause di deforestazione, assorbono il 55% delle risorse idriche a livello mondiale, considerato il ciclo di vita, sono responsabili anche degli impatti derivanti dalle coltivazioni necessarie per assicurare l'alimentazione quotidiana degli animali, di emissioni di gas climalteranti e degli impatti, ambientali derivanti dall'impiego di farmaci, che rendono le deiezioni rifiuti speciali;

4. Approciano la questione delle eccedenze alimentari con criteri più incisivi rispetto ai CAM previgenti. A fronte degli impatti ambientali dei servizi di ristorazione legati alla logistica, alla preparazione, alla conservazione, alla somministrazione dei pasti e alla produzione delle materie prime, si registrano infatti significativi scarti alimentari che raggiungono il 35-40% nel numero dei pasti prodotti nella ristorazione scolastica e circa il 30% nella ristorazione ospedaliera. Il documento propone azioni sinergiche e mirate per ridurre gli scarti alimentari a seconda della destinazione del servizio, da attuare attraverso la collaborazione di diversi attori, la revisione di alcune prassi e l'inserimento di mirate clausole contrattuali (vedi «Indicazioni per le stazioni appaltanti»);

5. Mirano alla prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e ove possibile, attraverso la riduzione del ricorso a prodotti prelavati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili;

6. Mirano alla riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti, in modo più ampio rispetto ai CAM precedenti, privilegiando un servizio meno «industrializzato», attraverso il criterio premiante della filiera corta ed imponendo l'efficienza energetica nel caso di acquisto di nuove attrezzature per i centri di cottura interni;

7. Mirano a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali ed anche i piccoli produttori. Per apprezzare gli impatti ambientali della logistica e favorire gli imprenditori agricoli evitando di allungare la catena di fornitura che causa maggiorazioni dei prezzi generalmente senza beneficio per i produttori, il CAM prevede un criterio premiante dedicato contestualmente al KM 0 e alla filiera corta. Tale previsione è finalizzata alla riduzione delle emissioni di gas climalteranti ed al contenimento del consumo di energia da fonti fossili determinati dal trasporto;

8. Affrontano inoltre con maggior rigore l'aspetto delle verifiche di conformità prevedendo metodi di verifica più efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante sui prodotti che verranno somministrati di volta in volta, che consente un più efficiente controllo *in situ* e su base campionaria delle fatture d'acquisto e dei documenti di trasporto delle materie prime;

9. Prevedono varie azioni di comunicazione sulla qualificazione ambientale dei prodotti offerti anche per contribuire ad accrescere la cultura a riguardo.

Nel sito del Ministero dell'ambiente della tutela del territorio e del mare, nella sezione Argomenti, alla pagina dedicata al GPP-Acquisti Verdi - Criteri Ambientali Minimi (<https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi#3>) sarà pubblicata una relazione tecnico-illustrativa di questo documento di CAM.

B. Indicazioni generali per le stazioni appaltanti.

Attraverso la definizione della documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva o per l'acquisto di derrate alimentari, le stazioni appaltanti possono svolgere una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile, incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie che prevedono un in-

cremento delle superfici agrarie coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CE) n. 2018/848 e della difesa integrata volontaria di cui alla legge n. 4 del 3 febbraio 2011.

Con prescrizioni mirate, le stazioni appaltanti possono inoltre contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il compito dei presenti CAM è quello di facilitare e indirizzare in tali direzioni il ruolo delle stazioni appaltanti.

Per assicurare che tali indicazioni vadano a buon fine e sia possibile ottenere un servizio di maggiore qualità anche ambientale, è necessario stabilire idonee basi d'asta e una coerenza complessiva fra tutte le prescrizioni introdotte nella gara anche affinché si determinino dei corrispettivi adeguati. A questo riguardo il codice dei contratti pubblici prevede che le stazioni appaltanti debbano garantire la qualità delle prestazioni non solo nella fase di scelta del contraente (*cfi*: art. 97 in tema di esclusione delle offerte anormalmente basse), ma anche nella fase di predisposizione dei parametri della gara (*cfi*: art. 30, comma 1, decreto legislativo n. 50/2016) (1) ma anche, consentendo persino l'aggiudicazione al prezzo o al costo fisso, sulla base del quale gli operatori economici competono solo in base a criteri qualitativi (*cfi*: art. 95, comma 7, del decreto legislativo n. 50/2016). Per assicurare che l'aggiudicazione premi effettivamente gli elementi qualitativi del servizio, le stazioni appaltanti sono chiamate a prevedere requisiti legati all'oggetto dell'appalto e alle attività tipicamente svolte dalle imprese che rendono i servizi di ristorazione collettiva. Attività o forniture collaterali al servizio, quali ad esempio le opere di insonorizzazione delle sale mensa, le forniture di frigoriferi o altre attrezzature, debbono pertanto avere una quotazione separata o essere affidate con gare ad hoc.

È altresì possibile supportare la creazione di acri con minore spreco alimentare, garantendo un'alimentazione sana ed economica, che consenta contestualmente anche di tenere in considerazione il problema economico delle famiglie ed, in particolare, delle famiglie numerose.

Nella ristorazione scolastica è pertanto opportuno:

evitare di richiedere frutta o ortaggi di un determinato calibro e riferire, laddove opportuno, le grammature alle parti edibili;

limitare l'uso dei prodotti preparati, imballati e monodose;

rispettare la stagionalità;

consentire la flessibilità dei menù in base alla disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedere un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili;

favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;

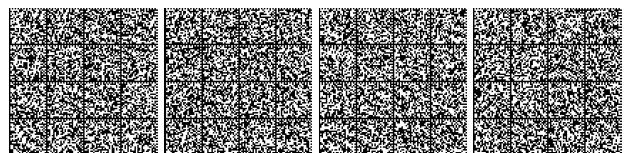
prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari;

ridurre le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata).

Nella ristorazione ospedaliera gli sprechi alimentari rappresentano una delle principali criticità da affrontare. Si registrano infatti importanti volumi di sprechi, dell'ordine del 26,7% e del 30,1% nelle diete standard e nel vitto comune. Nel 18,8% dei pasti oggetto di indagine, gli scarti risultano peraltro maggiori del 50% (2).

(1) Cfr. Sentenza TAR Lombardia, n. 00403/2018 Reg. Prov. Coll. e Consiglio di Stato, sez. III del 10 maggio 2017, n. 2168. Si consideri che, a fronte di un costo medio stimato per pasto di euro 4,6 (fonte: relazione tecnica per la revisione dei CAM, Università degli studi di Milano, 2017) considerata l'incidenza delle derrate alimentari pari al 35 - 40% del costo complessivo del pasto, le medesime derrate alimentari hanno un costo medio stimato circa pari a euro 1,7 a pasto. Una maggiore richiesta di materie prime biologiche, comporta la necessità di aumentare la base d'asta, a parità di altre condizioni, precauzionalmente raddoppiando il valore della quota incrementale di materie prime biologiche che vengono richieste rispetto alla gara precedente. Per esempio, se per una gara priva di derrate biologiche, fosse richiesto, l'anno successivo, il 50% di materie prime biologiche, il costo del pasto dovrebbe arrestarsi a euro 5,5 (stime riferite all'anno 2017)

(2) Progetto di valutazione degli scarti dei pasti nelle strutture ospedaliere della Regione Piemonte, anno 2015.



Complessivamente le calorie scartate nei pasti ospedalieri forniti ai degenti sono pari al 27,8% del totale. Ciò causa un continuo aumento di malnutrizione dei pazienti durante il periodo di degenza, che aggrava ulteriormente la condizione dei pazienti ed aumenta i tempi di degenza del 30-40% (3).

Bisogna dunque evitare questi sprechi, in larga parte imputabili a fabbisogni sovrastimati o a scarso gradimento da parte degli utenti, poiché rappresentino dissipazione di lavoro e di preziose risorse economiche, aumento della quantità di rifiuti da smaltire nonché deficit nutrizionali e ridotto comfort nel paziente ricoverato.

Per ridurli risulta opportuno:

consentire la revisione del dietetico ospedaliero in modo tale che il responsabile nutrizionista, sentito il medico di reparto, possa prescrivere indicazioni più precise sulla tipologia di dieta da somministrare in base al quadro clinico individuale;

migliorare la qualità organolettica e/o la preparazione di alcuni alimenti, consentire la prenotazione del pasto e l'offerta di piatti più appetibili per le categorie di degenti che non hanno particolari restrizioni dietetiche (a tale fine è fondamentale l'aggiudicazione ad un prezzo equo);

definire, per i pazienti disfagici, quali i pazienti affetti da malattie neurologiche croniche, menù con grammature ridotte per singola somministrazione e con articolazione della giornata alimentare in più fasi rispetto a quella tradizionale articolazione (colazione, pasto e cena), riducendo le grammature del pasto e cena e introducendo uno spuntino nella mattina e una merenda nel pomeriggio;

proporre piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti, inclusa l'introduzione di un piatto unico vegetariano (fatti salvi i degenti con determinate patologie), che possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l'alto valore nutrizionale.

I CAM dedicati alla ristorazione ospedaliera, assistenziale e alle strutture assimilate, prevedono una modulazione delle quantità dei prodotti biologici differenziata a seconda delle fasce di età: materie prime essenzialmente biologiche per i destinati da 0 a 19 anni; requisiti dei prodotti alimentari analoghi a quelli per gli altri uffici pubblici per il personale operante presso tali strutture mentre, per gli altri utenti, facoltà di scelta all'offerente o alla stazione appaltante circa l'applicazione dei requisiti dei prodotti alimentari previsti per gli uffici pubblici.

C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

a. Clausole contrattuali.

Ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali:

1. Requisiti degli alimenti.

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

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

(3) Dati dell'Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica (ADI). L'aggiudicazione, talora sottocosto, rende i servizi ed, in particolare modo, i pasti erogati di scarsa qualità. Anche taluni dietici imposti dalle stazioni appaltanti o da altri organi di controllo, sono poco idonei e causare scarti.

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 Zootecnica 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 competente, (4) 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 cicereello (*Gymnammodetes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o pesce da «allevamento in valle».

(4) 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). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento



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 prefrritto, preirpanato, 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 (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 nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

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

2. Flussi informativi.

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

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

3. 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:

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

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

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

il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della 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 cornpostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

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

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

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

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.



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

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

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

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

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

6. Tovaglie, tovaglioli.

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste).

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

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

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

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

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richie-

sto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola 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.

Verifica: 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.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

(Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia. I relativi costi debbono essere quantificati in offerta).

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'*ecodesign*, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali *omissis*...., non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

— sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;

— «doppia parete»;

— possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

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

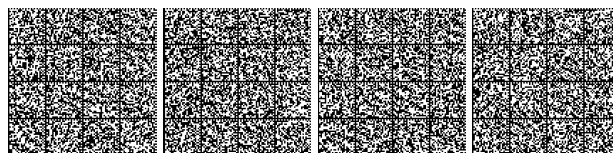
b. Criteri premianti.

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta.

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (5).

(5) Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0.



Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.

Sub criterio a) Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Sub criterio b) Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica: **Sub criterio a)** Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Sub criterio b) Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica.

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.

Si assegnano punti tecnici cumulabili a seconda delle seguenti condizioni:

Sub criterio a) Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (punti X);

Sub criterio b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (punti Y);

Verifica: presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il **sub criterio a)** si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Per il **sub criterio b)** Presentare una dichiarazione dell'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.

3. Comunicazione.

Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.

Verifica: descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.

4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.

Si assegnano punti tecnici cumulabili per l'assunzione dei seguenti impegni:

Sub criterio a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge 18 agosto 2018, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti X);

Sub criterio b) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla citata legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91. Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti Y > X).

Verifica: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche - biologico/convenzionale/difesa integrata volontaria - dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale). Allegare altresì i contratti preliminari con i potenziali subfornitori i quali devono riportare tutte le informazioni di interesse, tra le quali la loro capacità produttiva. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale con le modalità indicate nel criterio relativo alle «Caratteristiche e tipologie degli alimenti somministrati e comunicazione delle relative informazioni».

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Sono attribuiti punti tecnici in base ai seguenti impegni:

Sub criterio a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;

Sub criterio b) Somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.



A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf)).

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

Sub criterio c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticultura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Verifica: presentare una dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. Nel caso di impegno alla somministrazione di prodotti ittici locali, descrivere il progetto e la filiera. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

Cfr. il corrispondente criterio premiante dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (*sub D*, lett. c, punto 6).

D. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme.

a. Specifiche tecniche.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, la seguente specifica tecnica.

1. Menù.

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;

prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Il menù è predisposto su base stagionale, con materie prime conformi alle caratteristiche descritte nel criterio ambientale successivo. Le ricette prescelte sono selezionate in modo tale da consentire, il recupero degli avanzi non serviti.

Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

b. Clausole contrattuali.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali.

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando 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 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità

emanato 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: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un'ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica 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» e «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna». La restante carne avicola somministrata dovrà essere 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» e allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

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 rombarello o biso (*Auxis tharazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerele (Gymnammodytes cicerele), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. 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 ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica 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 (sigla E621);



pane: alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.);

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 utilizzato 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 biologico;

yogurt: biologico;

prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziativa quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

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;

vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande, se offerte, dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia *in situ*, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e 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 sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

2. Comunicazione.

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il *family bag* per gli avanzi.

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

3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione *family-bag* per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità or-

ganolettica degli alimenti, comunicare al direttore dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate. Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua 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 da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le 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, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano 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.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

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

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

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 deve installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isoterme completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

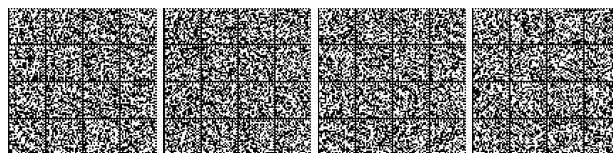
5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*, lett. a, punto 5.

6. Tovaglie, tovaglioli.

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste).

Le tovaglie non devono essere monouso pertanto possono 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 l'etichetta 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.



I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballi primari.

7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*, lett. *a*), punto 7.

8. Formazione del personale addetto al servizio.

Corrispondente al requisito di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*, lett. *a*), punto 8.

9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*, lett. *a*), punto 9.

c. Criteri premianti.

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo.

1. Varietà e modularità dei menù.

Si assegnano punti tecnici in base alla varietà, all'appetibilità e alla modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù.

Verifica: descrizione delle ricette e dei menù.

2. Chilometro zero e filiera corta.

Definizioni cfr: definizione riportata sulla scheda relativa al servizio di ristorazione scolastica.

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*), lett. *b*), punto 1.

3. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari

Si assegnano punti tecnici per l'assunzione dei seguenti impegni:

Sub criterio a) Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con:

prodotti biologici (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale) (punti *X*);

prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti $Y > X$);

Sub criterio b) Impegno a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto (punti *J*).

Verifica: presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto con indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (biologico, convenzionale, difesa integrata volontaria (SQPN1), SQNZ, DOP, IGP, «di montagna») dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica.

4. Impatti ambientali della logistica.

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*, lett. *b*), punto 2.

5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*), lett. *b*), punto 5.

6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la *due diligence* («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate in appendice B o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno riguardare anche la fase della coltivazione e della raccolta della materia prima.

I controlli lungo la catena di fornitura, eseguiti in condivisione con la stazione appaltante attraverso società o personale specializzato, consistono in verifiche *in situ* non annunciate, interviste fuori dai luoghi di lavoro, interviste ai sindacati e alle ONG locali per comprendere il contesto locale nel quale sono coinvolti i lavoratori. È possibile avvalersi delle apposite banche dati prefettizie relative a eventuali interdittive antimafia o ai casellari giudiziari per accertarsi che nei confronti dei subfornitori non siano intercorse condanne penali per violazioni dell'art. 603-*bis* del codice penale. Tali controlli dovranno riguardare i fornitori di alcune referenze ortofrutticole più rappresentative che verranno somministrate durante il servizio. Nel caso si constati il mancato rispetto dei diritti umani internazionalmente riconosciuti e delle condizioni di lavoro dignitose di cui all'Allegato B oppure dei diritti previsti nella contrattazione collettiva, della normativa sul lavoro e del settore agricolo nazionale, se più restrittivi nonché il mancato rispetto di quanto previsto dalla legge 29 ottobre 2016, n. 199 relativa al contrasto del caporalato e del grave sfruttamento lavorativo, dovranno essere intraprese azioni per migliorare le condizioni di lavoro. In caso di mancata cooperazione da parte delle aziende, le referenze dovranno essere acquistate da altri produttori.

Gli esiti degli *audit*, in caso di criticità, sono comunicati all'amministrazione aggiudicatrice e alle autorità locali più rilevanti.

Al termine del processo di *audit* deve essere elaborato un report complessivo di tutte le azioni messe in campo, anche per promuovere migliori condizioni di lavoro.

Il punteggio sarà assegnato in base alla coerenza del progetto e alle competenze del personale o della società coinvolta in tale attività.

Verifica: descrizione del progetto, della società partner esperta coinvolta, con allegato relativo contratto preliminare. Nel progetto è indicata la mappatura delle aziende subfornitrici oggetto delle verifiche e le referenze ortofrutticole selezionate per l'applicazione della *due diligence*. In corso di esecuzione contrattuale dovranno essere descritte le azioni svolte e fornite prove documentali sulle condizioni di lavoro emerse e sulle eventuali migliorie che, per il tramite di tali interventi specialistici, sono stati ottenuti sulle condizioni di lavoro e di vita dei braccianti. L'impegno all'attuazione della *due diligence* in corso di esecuzione contrattuale potrà essere reso anche attraverso la fornitura di referenze ortofrutticole per le quali vi sia prova attendibile che siano coltivate nel rispetto dei diritti umani e della legislazione nazionale sul lavoro agricolo e dell'assenza di caporalato.

E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive.

a. Clausole contrattuali.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali.

1. Menù e requisiti degli alimenti.

Ospedali, strutture clinico - assistenziali: i menù per gli ospedali e per le strutture clinico - assistenziali devono essere differenziati a seconda delle fasce di età e delle patologie. I requisiti degli alimenti somministrati devono essere conformi a quanto nel seguito riportato:

Degenti di reparti ospedalieri di neonatologia e pediatria; assistiti in età neonatale, pediatrica, adolescenziale presso altre strutture assistenziali socio-sanitarie e detentive.



Alimenti / gruppo di alimenti	Requisiti dei prodotti alimentari per reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria e per altri utenti da 0 a 19 anni
Frutta e ortaggi	Ospedali: Biologici e, tranne il mese di maggio per la frutta, di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A, o ai calendari regionali, nelle more dell'adozione di quello previsto ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017. La frutta esotica può essere biologica o provenire da commercio equo e solidale. Strutture assistenziali, detentive e simili: <i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Cereali (pasta, riso anche integrale, orzo, riso, semolino, farro, polenta ...)	Ospedali: Biologici. Strutture assistenziali, detentive e simili: <i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Legumi	Ospedali: Biologici. Strutture assistenziali, detentive e simili: <i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Uova, anche pastorizzate liquide o con guscio	Biologiche
Carne	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Prodotti ittici	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Salumi (prosciutto cotto, crudo, bresaola)	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Formaggi	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Latte, anche in polvere, yogurt	Biologico
Olio	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Pelati, polpa e passata di pomodoro	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Succhi di frutta o nettari di frutta	<i>cfr</i> : criterio corrispondente dei CAM per la ristorazione scolastica
Omogeneizzati carne e frutta	Ospedali: Biologici Strutture assistenziali, detentive e simili: biologici
Marmellate, confetture	Biologiche

Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo).

L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

Personale operante presso tali strutture (sanitario, assistenziale, amministrativo etc.)

Almeno per il personale operante presso le strutture ospedaliere, clinico - assistenziali, socio-assistenziali e detentive l'aggiudicatario deve applicare i criteri ambientali «Menù» e «Requisiti dei prodotti alimentari» dei CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme (rispettivamente, *sub D*) lett. a, punto 1 e *sub D*) lett. b, punto 1).

Gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

L'aggiudicatario deve inoltre inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù destinati ai reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali socio-sanitarie e quelli destinati ad altri gruppi di utenti redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata ai pazienti, agli assistiti, ai loro familiari/o altro personale assistente.

Verifica: le attività di verifica si realizzano attraverso controlli documentali su base campionaria e sopralluoghi *in situ*. Su richiesta del Direttore dell'esecuzione del contratto deve pertanto essere trasmessa per via telematica la documentazione fiscale pertinente relativa ad un periodo rappresentativo dell'appalto (ad esempio i documenti di trasporto di una macrocategoria di derrata alimentare consegnata durante un trimestre). Le verifiche *in situ*, eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto, sono effettuate senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità delle clausole contrattuali previste nel presente documento.

2. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

Per i diversi reparti ospedalieri o per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il personale ospedaliero specializzato (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione dei servizi di dietetica e nutrizione clinica), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.



I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto, semestrale da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto e ad alla struttura sanitaria servita, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

Verifiche: le verifiche saranno effettuate attraverso sopralluoghi e l'analisi delle informazioni riportate nel rapporto semestrale.

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

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*), lett. a, punto 4).

4. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

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

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

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

Verifiche: le verifiche si svolgono *in situ* e tramite acquisizione di informazioni e pertinente documentazione probatoria.

5. Tovaglie, tovaglioli.

La stazione appaltante può eseguire una scelta tra le opzioni previste in relazione alle caratteristiche delle tovaglie).

Nella sala mensa è necessario attenersi al corrispondente criterio ambientale previsto per la ristorazione per uffici, università e caserme *sub D*), lett. b, punto 6).

6. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub D*), lett. b, punto 7).

7. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.

L'aggiudicatario deve utilizzare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa vigente e, a seconda delle mansioni che deve svolgere, nella preparazione dei menù base, di diete speciali, di ricette e grammature appropriate per celiaci, per diabetici, per malattie cardiovascolari, per osteoporosi, nonché in merito alle tecniche di cottura per la conservazione dei parametri originari di qualità nutrizionale e per il risparmio idrico ed energetico e alle procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario trasmette il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

8. Comunicazione.

L'aggiudicatario deve rendere noto, con apposita segnaletica da collocare nei luoghi concordati con la struttura servita, che il servizio offerto è conforme ai CAM.

In particolare, inoltre, nella sala mensa:

l'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, etc.), ecc., deve essere comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile;

devono inoltre essere fornite chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa;

devono essere promosse le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio si deve invitare a richiedere *family bag* per gli avanzi ecc.).

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

9. Servizi di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

(Si applica laddove la gara preveda l'acquisto o la fornitura di apparecchiature connesse all'uso di energia).

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*, lett. a), punto 9.

b. Criteri premianti.

La stazione appaltante può, eventualmente adattandoli al contesto, introdurre nella documentazione di gara anche uno o più dei criteri ambientali premianti previsti per la ristorazione scolastica o per la ristorazione per uffici, università e caserme così come potrebbe utilizzare uno o più criteri ambientali premianti suggeriti per questa destinazioni del servizio di ristorazione, per le altre destinazioni del servizio. Nel seguito si riportano i criteri ambientali ritenuti più significativi per i servizi da rendere negli ospedali, nelle strutture detentive ed in altre strutture socio-sanitarie. La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, deve introdurre uno o più criteri premianti previsti in questo documento nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo.

1. Verifiche di conformità

Punti tecnici verranno assegnati all'offerente che dimostri di essere più affidabile nel garantire la qualità del servizio e la conformità ai Criteri Ambientali Minimi, descrivendo tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi prova documentali con i quali assicurerà tale impegno. I punti tecnici verranno assegnati laddove le misure, gli impegni e le procedure descritte siano ritenuti coerenti ed adeguati.

Verifica: descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto.

2. Fornitura di prodotti con determinati requisiti ambientali.

(Il presente criterio premiante può essere usato laddove la Stazione appaltante non abbia già optato, nella documentazione di gara, di estendere l'applicazione del criterio «Requisiti dei prodotti alimentari» dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme anche agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale, in caso di strutture assistenziali o, nel caso di strutture ospedaliere, ad altro reparti ospedalieri, diversi da pediatria).

Si attribuiscono punti tecnici all'offerente che si impegna ad applicare il criterio ambientale «Requisiti dei prodotti alimentari» dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme agli assistiti di età non pediatrica né adolescenziale nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture socio-sanitarie ed assistenziali o ad altri reparti ospedalieri diversi da pediatria, nel caso in cui il servizio sia destinato a strutture ospedaliere.

Verifica: presentazione dell'impegno assunto, che sarà verificato in corso di esecuzione contrattuale.

3. Impatti ambientali della logistica.

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*, lett. b), punto 2.

4. Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza.

Si assegnano punti tecnici all'impegno all'attuazione di misure per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione reso nei reparti di degenza, in funzione del numero di soluzioni descritte, della relativa coerenza, della verificabilità in sede di esecuzione contrattuale e dell'efficacia nell'obiettivo di prevenzione dei rifiuti e nella riduzione di altri impatti ambientali.

Verifica: descrizione delle misure di gestione ambientale del servizio volte alla riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio; descrizione delle modalità di verifica di tali misure, presentazione dei progetti per la riduzione dei rifiuti prodotti, ove appropriato.



5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, *sub C*), lett. *b*) punto 5.

6. Servizio da rendere in centro di cottura esterno: adozione di sistemi di gestione ambientale e/o di sistemi per la gestione etica delle catene di fornitura.

Sub criterio a) Si attribuiscono punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti.

Sub criterio b) Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura.

Verifica: allegare le certificazioni possedute in corso di validità.

F. Criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari

La stazione appaltante garantisce che il servizio, anche nel caso di gestione diretta o affidamento in house, sia complessivamente conforme a tutti i criteri ambientali previsti, a seconda della destinazione del servizio, nelle lett. C, D, E del presente documento.

a. Specifiche tecniche per la fornitura di derrate alimentari.

Ai sensi dell'art. 34, comma 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti specifiche tecniche:

1. Requisiti degli alimenti

Fornitura di derrate alimentari per asili nido, scuole primarie e secondarie.

I requisiti delle forniture dei prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione scolastica (*sub C*, lett. *a*), punto 1;

Fornitura di derrate alimentari per uffici, università, caserme ed altro personale della pubblica amministrazione;

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per uffici, università e caserme (*sub D*, lett. *b*), punto 1);

Fornitura di derrate alimentari per ospedali, strutture assistenziali e detentive;

I requisiti delle forniture di prodotti alimentari sono analoghi a quelli previsti nei CAM dedicati ai servizi di ristorazione per ospedali, strutture assistenziali e detentive (*sub E*, lett. *a*), punto 1.

Verifica: la verifica verrà effettuata sulla base della documentazione fiscale, ovvero attraverso la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.

b. Criteri premianti.

La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, deve introdurre uno o più dei seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo:

1. Chilometro zero e filiera corta:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*, lett. *b*), punto 1.

2. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, *sub D*, lett. *c*) punto 3.

3. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi locali:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica *sub C*, lett. *b*), punto 5.

4. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura:

Corrispondente al criterio premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione per uffici, università e caserme, *sub D*, lett. *c*), punto 6.

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, spinaci, tarassaco.

Maggio

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

Verdura: aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cetrioli, 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, 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.

ALLEGATO B

I diritti umani internazionalmente riconosciuti e le condizioni di lavoro dignitose alle quali si fa riferimento in questo documento sono quelli definiti da:

la «Carta Internazionale dei Diritti Umani» (Dichiarazione Universale dei Diritti Umani (1948); Patto internazionale sui diritti economici, sociali e culturali (1966); Patto internazionale sui diritti civili e politici (1966));

le Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione internazionale del lavoro (OIL) di cui all'allegato X del decreto legislativo n. 50/2016 relative a lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazione, libertà di associazione sindacale e diritto alla negoziazione collettiva, ossia:

Convenzione OIL 87 sulla libertà d'associazione e la tutela del diritto di organizzazione;

Convenzione OIL 98 sul diritto di organizzazione e di negoziato collettivo;

Convenzione OIL 29 sul lavoro forzato;

Convenzione OIL 105 sull'abolizione del lavoro forzato;

Convenzione OIL 138 sull'età minima;

Convenzione OIL 111 sulla discriminazione nell'ambito del lavoro e dell'occupazione;

Convenzione OIL 100 sulla parità di retribuzione;

Convenzione OIL 182 sulle peggiori forme di lavoro infantile;

La legislazione nazionale relativa al lavoro vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, inclusa la normativa relativa alla salute e alla sicurezza, al salario minimo e all'orario di lavoro.

Quando le leggi nazionali e le fonti internazionali sopra richiamate si riferiscono alla stessa materia, si farà riferimento allo standard più elevato, in favore dei lavoratori, tra quello stabilito dalle leggi nazionali e quello delle fonti internazionali.

20A01905

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 29 novembre 2019.

Concessione delle agevolazioni per il progetto di cooperazione internazionale «LocalMND» relativo al bando «JPeo fuND 2017». (Decreto n. 2395/2019)

IL DIRETTORE GENERALE

PER IL COORDINAMENTO, LA PROMOZIONE
E LA VALORIZZAZIONE DELLA RICERCA

Vista la legge del 14 luglio 2008, n. 121 di conversione, con modificazioni del decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 16 maggio 2008, convertito con modificazioni nella legge 14 luglio 2008, n. 121 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008, con la quale, tra l'altro, è stato previsto che le funzioni del Ministero dell'università e della ricerca, con le inerenti risorse finanziarie, strumentali e di personale, sono trasferite al Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 98 dell'11 febbraio 2014 (*Gazzetta Ufficiale* n. 161 del 14 luglio 2014) recante il nuovo regolamento di organizzazione del MIUR;

Visto il decreto ministeriale n. 753 del 26 settembre 2014 «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale dell'Amministrazione centrale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca», registrato alla Corte dei conti il 26 novembre 2014, registro n. 1, foglio n. 5272, con il quale viene disposta la riorganizzazione degli uffici del MIUR;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 4 aprile 2019, n. 47 recante «Regolamento concernente l'organizzazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 4 aprile 2019, n. 48 recante «Regolamento concernente l'organizzazione degli uffici di diretta collaborazione del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca»;

Visto il decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104 recante «Disposizioni urgenti per il trasferimento di funzioni e per l'organizzazione dei Ministeri» nella parte relativa agli interventi sull'organizzazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

Vista la legge 27 dicembre 2006, n. 296, «Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato» (Legge finanziaria 2007), ed in particolare l'art. 1, comma 870, recante l'istituzione del Fondo per gli investimenti nella ricerca scientifica e tecnologica (FIRST) e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 30 del decreto-legge n. 5 del 9 febbraio 2012 convertito in legge n. 35 del 4 Aprile 2012 di modifica del decreto legislativo 27 luglio 1999 n. 297, ai sensi del quale, per i progetti selezionati nel quadro di programmi europei o internazionali, non è prevista la valutazione

