



COMUNE DI VILLANOVA MONDOVI'
Provincia di CUNEO

**RELAZIONE DI RICOGNIZIONE DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI DI
RILEVANZA ECONOMICA EX ART. 30 D. LGS. N. 201/2022**

Il presente documento assolve l'obbligo di cui all'art. 30, comma 1 del D. Lgs. n. 201/2022 (Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica) entrato in vigore il 31/12/2022.

Il Comune di Villanova Mondovì gestisce, in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente in materia, i seguenti servizi pubblici locali di rilevanza economica:

1. servizi cimiteriali;
2. servizio di trasporto scolastico;
3. servizio di ristorazione scolastica.

Per ciascuno dei predetti servizi la presente ricognizione rileva il concreto andamento dal punto di vista economico, dell'efficienza e della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, in modo analitico, tenendo conto degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9 del D. Lgs. n. 201/2022.

Per quanto attiene ai criteri di ricognizione l'andamento economico è rilevato sulla base degli oneri economici previsti per il Comune di Villanova Mondovì, dei ricavi e delle tariffe applicate all'utenza.

In relazione all'efficienza, all'efficacia ed alla qualità dei servizi si è dato conto delle modalità di gestione e dell'idoneità degli stessi a provvedere al soddisfacimento dei bisogni della collettività, anche in riferimento alla rispondenza dei relativi contenuti agli indicatori previsti nelle Linee Guida indicate al decreto del Direttore Generale del Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Da ultimo si è provveduto ad un'analisi analitica degli obblighi previsti in capo al gestore dalle condizioni contrattuali ed al relativo rispetto.

SERVIZI CIMITERIALI

1. TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Servizio di gestione degli interventi cimiteriali presso il cimitero comunale di Villavecchia ed i quattro cimiteri parrocchiali di San Lorenzo, San Grato, Roracco e Madonna del Pasco, affidato mediante trattaiva diretta sul portale MePA alla società cooperativa NUOVO BEILA, relativo alle annualità 2023-2024, con scadenza il 31/12/2024 (in fase di rinnovo).

2. ANDAMENTO ECONOMICO

Il costo del servizio in questione, affidato con determinazione del responsabile del servizio tecnico n. 508 del 21/12/2022, ammonta, per singola annualità, ad € 36.596,34 IVA 22% compresa, quasi interamente coperto dal versamento dei diritti cimiteriali a carico delle imprese funebri, approvati con deliberazione della giunta comunale n. 284 del 17/12/2009 e successiva deliberazione della giunta comunale n. 191 del 19/12/2019.

3. EFFICIENZA, EFFICACIA E QUALITA' DEL SERVIZIO

Tutti i servizi cimiteriali, sono intesi ad ogni effetto di pubblico interesse. Non risultano inadempienze da parte della ditta relative a sospensioni o abbandoni, neanche in caso di sciopero del personale dipendente. Le prescrizioni previste dal capitolato speciale di gara, sono state sin qui, rispettate e non sono pervenute ad ora, lamentale circa lo svolgimento del servizio sia da parte delle imprese funebri, sia da parte dei familiari del "de cuius".

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI IN CAPO AL GESTORE E RELATIVO RISPETTO

La ditta aggiudicataria del servizio è tenuta, come previsto dal capitolato di servizio, a:

- rispettare ed attenersi scrupolosamente alle disposizioni contenute nelle indicazioni dei regolamenti nazionali e comunali di polizia mortuaria;
- assumersi tutti gli oneri derivanti dall'assunzione, formazione ed amministrazione del personale necessario ai servizi nonché al pagamento dei relativi contributi ed indennità a loro spettanti, ed impegnarsi all'osservanza delle norme derivanti dalle leggi vigenti, decreti e contratti collettivi di lavoro, assicurazioni e previdenze sociali obbligatorie,

prevenzione infortuni sul lavoro, sicurezza ed ogni altro onere previsto a carico del datore di lavoro;

- farsi carico del corretto impiego dei mezzi e delle attrezzature presenti nei cimiteri che dovranno essere sempre ripuliti al termine delle operazioni cimiteriali da eventuali residui di polvere, calcinacci o quant'altro;
- assumersi la responsabilità per eventuali danni arrecati a terzi o alle strutture comunali durante l'esecuzione dei servizi. Allo scopo la Ditta dovrà essere in possesso di apposita polizza di responsabilità civile in merito all'effettivo rischio lavorativo stimato;

TRASPORTO SCOLASTICO

1. TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Servizio di trasporto scolastico, affidato mediante procedura ad evidenza pubblica alla società SAV AUTOLINEE SRL, relativo all'anno scolastico 2024-2025, con scadenza 07.06.2025. E' stato autorizzato il subappalto delle linee 3 e4 alla ditta GARELLI VIAGGI di Garelli Gianfranco.

Relativamente al precedente anno scolastico 2023-2024 il servizio in oggetto era affidato alla società AUTOLINEE VALLE PESIO SRL, con scadenza in data 07.06.2024. Al 31.12.2023 non sono state riscontrate criticità circa la gestione del servizio, che è sempre avvenuta nel rispetto degli standard prefissati.

2. ANDAMENTO ECONOMICO

Con riferimento all'anno scolastico 2024-2025 le somme impegnate dal Comune di Villanova Mondovì ammontano ad euro 63.794,00 (IVA compresa) a fronte dei ricavi, derivanti da quanto pagato dalle famiglie, pari ad euro 11.550,00 (IVA compresa).

Le tariffe stabilite per la fruizione del servizio sono rimaste invariate rispetto all'anno precedente e sono le seguenti:

- Euro 240,00 per il primo figlio;
- Euro 190,00 per il secondo figlio;
- Euro 150,00 per il terzo figlio.

3. EFFICIENZA, EFFICACIA E QUALITA' DEL SERVIZIO

L'affidamento del servizio viene effettuato su base annuale in un'ottica di efficacia e di ottimizzazione dei tempi: le famiglie che usufruiscono del trasporto scolastico variano di anno in anno e conseguentemente anche il percorso deve essere adattato alle esigenze.

Nel perseguire l'obiettivo di un costante miglioramento dei servizi offerti, sono stati individuati standard di qualità che quantificano e misurano il livello di qualità garantito nell'erogazione del servizio.

Il primo riguarda l'esecuzione del trasporto volto a certificare il rispetto delle tempistiche e dei passaggi corrispondenti a quanto programmato in sede di affidamento.

Altro parametro riguarda il controllo mezzi in esercizio che interessa l'efficienza dei mezzi stessi. Ulteriori due parametri riguardano il personale impiegato nell'erogazione del servizio. Il controllo del personale alla guida si sostanzia nella verifica e possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente. Ulteriore elemento da prendere in considerazione da un punto di vista qualitativo è rilevabile nella continuità di impiego del personale che oltre alla conoscenza diretta della zona è anche ormai noto alle famiglie, garantendo quindi un maggiore affidamento.

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI IN CAPO AL GESTORE E RELATIVO RISPETTO

Tra gli obblighi più rilevanti in capo al soggetto affidatario c'è il rispetto dei percorsi, suddivisi in tragitti mattutini e pomeridiani sui quali vengono specificati tutti gli elementi utili alla migliore esecuzione del servizio con l'indicazione della durata del percorso in questione, la tipologia e capienza del bus, la ditta esecutrice e la targa del mezzo utilizzato, il nominativo dell'autista, gli orari di salita/discesa degli utenti, nonché le località/aree di sosta ove gli utenti vengono attesi per la salita/discesa, gli estremi degli eventuali delegati da parte dei familiari alla presa in consegna dei minori conseguente all'esonero di responsabilità sottoscritto da famiglia.

Il personale alla guida si deve attenere scrupolosamente a quanto programmato e non può assolutamente introdurre di propria iniziativa variazioni o addizioni ai servizi, prendere accordi diretti con le famiglie e/o con gli operatori dei vari enti, al fine di evitare disguidi.

Il gestore è tenuto ad effettuare una costante attività di controllo sulle modalità di svolgimento del servizio, con particolare riferimento alla tipologia ed all'adeguatezza dei mezzi impiegati, al comportamento dei propri conducenti e nei confronti dell'utenza, delle famiglie, al rispetto dei percorsi e degli orari stabiliti.

REFEZIONE SCOLASTICA

1. TIPOLOGIA DI SERVIZIO

Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale comprensivo di fornitura e somministrazione dei pasti nonché pulizie e riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione, affidato mediante procedura negoziata senza bando alla società LO SCOIATTOLO, relativo agli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026 e 2026-2027, con opzione di proroga biennale. Relativamente al precedente anno scolastico 2023-2024 il servizio in oggetto era affidato alla società GMI Servizi srl, con scadenza al termine dell'anno scolastico 2024. Al 31.12.2023 non sono state riscontrate criticità circa la gestione del servizio, che è sempre avvenuta nel rispetto degli standard prefissati.

2. ANDAMENTO ECONOMICO

Con riferimento all'anno scolastico 2024-2025 le somme impegnate dal Comune di Villanova Mondovì ammontano ad euro 84.995,64 a fronte dei ricavi presunti, derivanti da quanto pagato dalle famiglie, pari ad euro 60.000,00 (ipotizzando una media di 70 bambini che usufruiscono del servizio per 171 giorni di scuola).

La tariffa prevista pari ad euro 5,00 per pasto servito, ha subito un incremento di euro 1.

3. EFFICIENZA, EFFICACIA E QUALITA' DEL SERVIZIO

I generi alimentari di largo consumo, impiegati nella preparazione delle vivande, devono avere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche rispondenti alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 488/1999, è previsto l'utilizzo nelle diete giornaliere di prodotti biologici tipici e tradizionali, tenendo conto delle linee guida fornite dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Senza alcun aggravio di costi, la ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad utilizzare almeno due volte alla settimana prodotti biologici conformi alla normativa vigente in materia di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti.

I pasti preparati devono avere un equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, devono essere digeribili, appetibili e adeguatamente presentati.

Gli standard qualitativi delle derrate e degli ingredienti da utilizzare per la preparazione dei vari menù devono essere di categoria extra o primari. È fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti OGM, additivi, conservanti, dadi e altri preparati per brodo poiché possono contenere grassi vegetali ed altri prodotti di bassa qualità.

4. ANALISI DEGLI OBBLIGHI IN CAPO AL GESTORE E RELATIVO RISPETTO

Come da capitolato d'appalto la preparazione dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente nel centro di cottura della scuola dell'infanzia capoluogo di via G. Marconi 37 e la somministrazione, da effettuarsi, tramite personale adeguatamente preparato e istruito, verrà effettuata presso l'adiacente refettorio, con esclusione di pasti preparati altrove, tranne nel caso di temporanea ed eccezionale inutilizzabilità del centro di cottura del plesso.

I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati con il metodo, i criteri e le procedure della cucina fresca. È interdetto nel modo più assoluto l'utilizzo di generi e alimenti precotti. I piatti proposti giornalmente dovranno essere confezionati nel rigoroso rispetto del tipo, quantità e qualità dei prodotti e dei menù, adeguate per età e tipologia di utenza. In modo particolare dovrà essere scrupolosamente rispettata la grammatura dei singoli generi previsti per la preparazione del pasto.

I tavoli dovranno essere apparecchiati ogni giorno in modo completo con: tovaglie idonee all'uso che coprano interamente il tavolo o tovagliette singole, tovaglioli, piatto fondo, piano e per la frutta, posate, bicchiere per acqua, caraffa in vetro infrangibile per somministrazione acqua.

È assolutamente vietato l'uso di piatti e bicchieri usa e getta. Le tovaglie di carta dovranno essere sostituite giornalmente.

I pasti medesimi dovranno essere scodellati ai consumatori entro 15 minuti dalla preparazione.

L'aggiudicatario si impegna altresì a:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;

- assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzi impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
- rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.

E' incluso nel menù lo spuntino di metà mattina, somministrato a rotazione di 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. Lo spuntino dovrà essere equilibrato, ipocalorico ed eventuali variazioni dovranno comunque essere approvate dalla dietista dell'ASL CN1 competente.

I menù sono articolati in almeno quattro settimane e suddivisi in due cicli stagionali: autunno-inverno e primavera-estate.

Ogni Menu è corredata dalle relative grammature e dalle ricette nonché dall'indicazione dell'eventuale presenza di allergeni nei singoli pasti (a riguardo si richiama il Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i.0). Dovranno inoltre essere previsti:

1. Un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari: (gite scolastiche, eventi non programmabili, astensione dal lavoro del personale con impossibilità di sostituzione), che sia previsto anche per tutti coloro che seguono una dieta speciale;
2. Diete speciali: menu per celiaci, per intolleranze alimentari e/o per motivi religiosi e culturali;
3. In particolari casi e limitatamente a motivate problematiche di salute, l'appaltatore deve garantire un'alternativa di dieta "in bianco" al menù del giorno.

I suddetti menù dovranno comunque essere tassativamente validati ed approvati dal servizio igiene dell'Asl competente.

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti, nonché consegnate per il consumo, dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle prescrizioni vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, che qui si intendono tutte

richiamate. Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:

- No OGM;
- Qualità Superiore;
- Sicurezza alimentare;
- Rispetto dell'ambiente;
- Benessere degli animali;
- Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.

Tutti i condimenti vengono utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura. Le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la preparazione/distribuzione dei pasti, dovranno essere in ogni caso di prima qualità sia dal punto di vista merceologico che igienico, e dovranno rispettare tutte le normative vigenti. I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D.P.R.
- n. 322/82 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite ne ammaccate, cartoni non lacerati etc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli etc...);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza etc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- prezzi d'acquisto in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

I pasti devono essere composti da primo e secondo piatto, contorno, una o più porzioni tra frutta e pane, costituiti anche da alimenti biologici (o altriimenti 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.
- 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.
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.

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): 30% espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi.

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).

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Latte: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture 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.

Succhi di frutta o nettari 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. È consentito l'utilizzo di acqua confezionata

per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) o qualora l'acqua di rete o microfiltrata non possieda le caratteristiche richiamate.

Per gli spuntini di metà mattina 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 cioccolata 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.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma Uni 11233:2009.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Tutti i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (Ce) n. 882/2004 ed alla norma europea En 45011 o alla guida Iso/Cei 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Inoltre, per quanto concerne le tovaglie, le tovagliette monouso e i detergenti si rappresenta quanto segue. 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.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla normativa 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;

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo). Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica.

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;

- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di cottura, deve essere macinata in giornata;

- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;

- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

- le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);

- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

- legumi secchi: amollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;

-produrre espressi primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;

-consegnare pane e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato solamente per gli alimenti cotti.

E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente e sottoporli ad immersione in acqua.

Durante le operazioni di produzione dei pasti tutte le finestre della cucina debbono essere chiuse e deve essere attivato l'impianto di aerazione.

Per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc., deve indossare mascherine e guanti monouso.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti, non deve svolgere più operazioni contemporaneamente, onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione, a tal fine, le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate.

E' vietato il riciclo dei cibi, intendendosi per tale termine qualsiasi cibo non preparato il giorno in cui ne è prevista la distribuzione.

Qualsivoglia tipo di detersivo deve essere tenuto fuori dalle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

I pasti devono essere confezionati in modo da assicurare che all'atto della distribuzione i cibi cotti abbiano una temperatura non inferiore ai 65°C. Il rispetto delle corrette temperature di conservazione è d'obbligo.

Per la merce deperibile la durata dello stoccaggio non deve procrastinarsi oltre il mantenimento dei requisiti di freschezza: occorrerà, pertanto, prefissare standard e limiti di accettabilità per i tempi di conservazione, cui attenersi nello svolgimento del servizio. Anche per la merce non deperibile sono comunque da evitare stocaggi prolungati.

Nelle fasi di preparazione degli alimenti, qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni crociate tra prodotto "sporco" e prodotto

"pulito". Dovrà, infatti, garantirsi la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi e salumi.

La manipolazione delle vivande si avverrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette, guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati.

Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.

I pasti appena cucinati devono essere riposti in appositi contenitori multiporzione completamente riciclabili, igienicamente idonei ed isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi e fino alla distribuzione dei pasti, che deve avvenire entro 15 minuti.

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

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

- cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina;
- cottura di paste al forno;
- cottura di sughi e ragù.

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

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

La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo, ai sensi della normativa vigente e provvedere a consegnarne copia al Comune prima di prendere servizio, a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano necessarie, dandone tempestiva segnalazione al Comune. Il Piano in particolare dovrà essere altresì redatto per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, come da misure adottate offerte in sede di gara (criterio 2 di valutazione dell'offerta tecnica).

Per la preparazione di pasti destinati ai celiaci o ai soggetti aventi allergie o intolleranze, devono essere utilizzati pentolame e posateria ad uso esclusivo degli utenti affetti da tale patologia e garantire una adeguata quota di prodotti idonei.

Nella preparazione dei piatti, l'utilizzo di cibi biologici si fonda sugli artt. 4 e 6 del Regolamento europeo 834/2007.

Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Il responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei Punti critici HACCP.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza dei limiti di concentrazione microbica degli alimenti, nonché al rispetto dei valori massimi di accettabilità della carica batterica e delle polveri negli ambienti di lavoro.

L'appaltatore si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura due campioni rappresentativi dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e la natura del contenuto e l'ente per cui si provvede a tale conservazione, di mantenerli alla temperatura di +4 °C per 72 ore, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi e igienico-sanitari. I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

La Ditta dovrà provvedere, tramite proprio personale, alla pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfezione dei locali adibiti a cucina, refettorio, distribuzione, lavastoviglie e dispensa, dei servizi igienici in uso al personale impiegato nel servizio, dei mobili e degli arredi ivi ubicati, assicurando un grado ottimale di nitore ed igiene.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri e da addetti alla preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfezione dovranno essere forniti dalla Ditta e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Detti prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, impiegati secondo le istruzioni riportati sulle stesse ed essere riposti su un carrello apposito; terminato il loro impiego dovranno subito essere riposti e conservati in apposito locale chiuso a chiave o in armadi anch'essi chiusi a chiave.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione Comunale.

I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa, se non altrimenti destinati, devono essere raccolti in sacchetti idonei e pattumiere, forniti dalla ditta, e convogliati negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata, secondo calendario, prescrizioni, modalità e termini dettati dal servizio del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo e in accordo con l'amministrazione comunale e il soggetto gestore del servizio di raccolta rifiuti. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento negli appositi cassonetti sono a totale carico dell'aggiudicatario.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di raccolta differenziata del Comune.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Servizio mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale.

A norma del D.M. Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", 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, 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.). Gli oli e grassi alimentari esausti 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.