

COMUNE DI ARIGNANO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese di ristorazione specializzate, del servizio di preparazione, cottura, confezionamento dei pasti da effettuarsi presso i locali di refezione scolastica della Scuola dell'Infanzia situata in Via Roma, 5 e della Scuola Primaria situata Via Gino Lisa, 18 nel Comune di Arignano, nonché della loro veicolazione e distribuzione, della fornitura delle relative bevande, , delle pulizie e del riassetto del refettorio e servizi igienici pertinenti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, in rapporto al calendario scolastico ed alle esigenze organizzative e funzionali del Comune.

Gli *standards* minimi di qualità del servizio in oggetto sono quelli riportati nel presente capitolato speciale.

In particolare:

Rientra nell'oggetto dell'appalto, la somministrazione di piatti, bicchieri, posate riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo), necessari alla consumazione del pasto giornaliero oltre ai tovaglioli ed alle tovaglie (che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009(2009/568/CE) e quindi prodotti in possesso dell'etichettatura EU Eco-Label 2009/568 CE o che abbiano le medesime caratteristiche) necessarie per apparecchiare quotidianamente i tavoli nei giorni di effettuazione del servizio.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, conformi alla norma UNI EN 13432:2002

Il servizio oggetto dell'appalto deve garantire, altresì le seguenti specifiche tecniche di base per la produzione degli alimenti:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali,

regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

• **Carne deve provenire,**

- per almeno il **15% in** peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- per almeno il **25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

• **Pesce deve provenire,**

- per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti) 4. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) 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 DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice verificherà dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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.

Il servizio deve garantire:

- a. l'utilizzo di prodotti biologici **in percentuale minima del 20% di prodotti locali o di filiera corta;**
 - b. il divieto di utilizzo di carni trattate con conservanti o ormoni e di carni separate meccanicamente (CSM) e il divieto di usare oli e grassi idrogenati, emulsionati ed edulcoranti di sintesi;
 - c. l'attivazione di strumenti adeguati di comunicazione al fine di fornire informazioni utili sui controlli e sull'utilizzo di prodotti delle mense in modo da rendere pubblici e trasparenti i risultati nonché le modalità di erogazione del servizio;
 - d. la redistribuzione dei pasti avanzati non porzionati presso le associazioni a tutela dei soggetti meno abbienti per il tramite delle associazioni di volontariato e altre strutture a ciò preposte secondo il progetto presentato in sede di gara;
- Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto del servizio ha durata di anni 1 (UNO) e precisamente dalla data di aggiudicazione prevista indicativamente il **01/09/2017 - 30/06/2018**.

Il contratto si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta.

L'appaltatore si impegna a dare inizio al servizio anche in pendenza di stipulazione del contratto in caso di consegna anticipata ex art. 32 c. 8 e 13 d. lgs.50/2016

Nel caso in cui la procedura di gara si protragga al punto da non permettere, avuto riguardo a tutti gli adempimenti previsti dal D. Leg.vo 50/2016, di avviare il servizio alle date indicate sopra, si stabilisce unilateralmente che la scadenza del 30/06/2018 non subisce modifiche e l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna pretesa economica a titolo di lucro cessante imputabile alla riduzione della durata del servizio.

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto; in caso di inadempienza, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D. lg. n.50/2016

ART 3- Modalità di aggiudicazione ed articolazione del servizio

L'aggiudicazione sarà effettuata secondo il criterio dell'affidamento diretto in conformità alle disposizioni di cui all'art. 36 comma 2 lett. A) del d.lgs. 50/2016 che prevede l'acquisizione di servizi e forniture per importi inferiori a 40.000,00 euro mediante l'utilizzo di tale procedura

Tutte le condizioni del presente capitolato d'onere sono vincolanti per la ditta aggiudicataria, essendosi la stessa impegnata in sede di gara ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo, risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, e avendo presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

ART.4 – Tipologia del servizio

I pasti dovranno preparati nel loro centro di cottura più vicino territorialmente alla sede di consegna, confezionato e veicolati presso la Scuola dell'Infanzia situata in Via Roma, 5 e presso la Scuola Primaria situata Via Gino Lisa, 20 - nel Comune di Arignano, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

L'articolazione completa del servizio comprende:

- ✓ la fornitura da parte della ditta in comodato gratuito di tutta l'attrezzatura per l'esecuzione del servizio (pentolame, posate, mestoli, contenitori, piatti, bicchieri, ecc)
- ✓ l'acquisto delle derrate alimentari da sistemare e conservare secondo le normative di legge;
- ✓ la preparazione e la cottura dei pasti dovranno essere preparati in centro di cottura territorialmente vicino alle sedi di espletamento del servizio, confezionato e servito nel locale ad esso dedicato;
- ✓ la pulizia dei locali cucina e delle aree scodellamento della scuola dell'infanzia e primaria al termine del servizio;
- ✓ la somministrazione dei pasti agli alunni della scuola elementare, infanzia e relativa preparazione e pulizia dei locali utilizzati per lo scodellamento;

L'Impresa comunque dovrà provvedere, anche se non prevista dall'inventario, ad ogni attrezzatura necessaria per il corretto funzionamento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio tavoli e sedie del refettorio, banchi termici, carrelli termici, scola vassoi, abbattitori, bilance, stoviglie a perdere ecc...;

Il costo delle utenze (energia elettrica, riscaldamento e acqua) e lo smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune di Arignano.

Art. 5 – Tipologia e dimensione dell'utenza

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita dagli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, dal personale docente, dai collaboratori scolastici, ed eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione.

Le sedi dove sono richieste le forniture dei pasti sono:

- Scuola Primaria con somministrazione in Via Gino Lisa n. 18
- Scuola dell'Infanzia sita in Via Roma n. 5

Il numero dei pasti riportato nell'articolo 6 è da intendersi come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi in sensibile riduzione a seguito di sopravvenute disposizioni normative che vengano ad incidere sugli orari e sull'organizzazione del tempo-scuola.

Art.6 – Prezzo del pasto e servizi aggiuntivi

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione all'impresa tutti i servizi, le derrate, le prestazioni

del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato, ivi compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo dei pasti per il personale docente, collaboratori e per le diete speciali si intende uguale a quello previsto per un pasto tradizionale degli alunni.

Tutti gli importi sono da intendersi oltre IVA di legge.

IMPORTO PER SINGOLO PASTO A BASE D'ASTA: Inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso:	€ 5,50
IMPORTO PER SINGOLO PASTO SOGGETTO A RIBASSO:	€ 5,49
NUMERO PRESUNTO PASTI ANNUI:	5.000
di cui SCUOLA PRIMARIA	2000
SCUOLA DELL'INFANZIA	3000
IMPORTO COMPLESSIVO ANNUO PRESUNTO: inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso:	€ 27.500,00

Il prezzo deve essere formulato con arrotondamento al centesimo di euro e quindi indicato con due soli decimali.

Qualora la spesa effettivamente sostenuta fosse inferiore non vincola l'ente per la differenza.

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Art. 6 bis. - Clausola di revisione prezzi

Il prezzo risultante dall'offerta deve essere mantenuto invariato per tutta la durata dell'Appalto, fatta salva, trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa, la revisione dei prezzi.

Art. 7 – Pagamenti

L'Amministrazione corrisponderà all'Appaltatore il corrispettivo mensile nel termine di 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura. Ogni fattura dovrà far riferimento alle bolle di consegna che accompagnano le forniture e che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse. Le fatture dovranno distinguere i pasti somministrati alla scuola dell'infanzia, primaria, suddivisi per personale docente e collaboratori.

Qualsiasi irregolarità formale o materiale riscontrata nella compilazione delle fatture o nell'erogazione del servizio, interromperà il decorso del termine indicato sopra per i pagamenti.

La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento.

Ai sensi del D.L. 66/2014 le fatture relative al presente contratto dovranno pervenire in formato elettronico e dovranno riportare il codice identificativo di gara (CIG). Si comunica che il codice univoco ufficio al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche è il seguente:
UF53G6

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalle vigenti normative.

Per i mandati di pagamento a mezzo bonifico bancario, il Tesoriere comunale applica una commissione, nei confronti dei fornitori dell'Ente che hanno un appoggio bancario presso altri istituti di credito.

Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta appaltatrice, il rimborso di spese e/o pagamento di penalità.

In ogni caso, ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis del D.Lgs 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni sarà operata una ritenuta dello 0,50 (zerovirgolacinque)%; tali ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del Comune del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Ai sensi dell'art. 30, comma 6 del D.Lgs 50/2016 in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente della Ditta Aggiudicataria o del subappaltatore o dei subcontraenti, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso la Ditta Aggiudicataria, a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi, sospendendo il pagamento dei corrispettivi, senza che la Ditta Aggiudicataria possa opporre eccezioni, avere titolo a risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Comune potrà pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute alla Ditta Aggiudicataria. Tali pagamenti saranno provati dalle quietanze predisposte a cura del Responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

Nel caso in cui vi siano formali contestazioni della Ditta Aggiudicataria alla tipologia di richiesta di cui sopra, il Responsabile del procedimento provvederà a trasmetterle, insieme alle richiesta stessa, alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In caso di esito negativo dell'intervento di derattizzazione, accertato nel periodo di prova, la Ditta Aggiudicataria sarà tenuta a ripetere l'intervento richiesto in forma gratuita.

Art. 8 – Spese - Deposito cauzionale definitivo

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'appaltatore, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione. Così come previsto dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 non si richiede all'appaltatore la garanzia del deposito cauzionale, disciplinate dall'articolo medesimo. Tale esonero in ogni caso è subordinato ad un miglioramento del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO II STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 9 – Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali

Con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, l'Amministrazione cede in uso gratuito e consegna all'Impresa, alle condizioni di cui al presente capitolato, i seguenti locali destinati alla distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per garantire la porzionatura e la distribuzione dei pasti. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto.

L'Impresa avrà la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature e degli arredi della cucina e del refettorio, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere, a proprie cure e spese, per l'intera durata dell'appalto, agli opportuni interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni delle attrezzature inadeguate o insufficienti.

Locale	Ubicazione
Scuola dell'Infanzia: Locale refettorio, scodellamento, servizi igienici	Via Roma n. 5
Scuola Primaria: Locale refettorio, scodellamento, servizi igienici	Via Gino Lisa n. 18

Art. 10 – Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto consegnato all'Impresa saranno effettuati con apposito verbale redatto in contraddittorio dall'Amministrazione e dall'Impresa.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione, ed, in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna.

Eventuali sostituzioni o incrementi di materiale, che si rendano necessari, sono a totale carico dell'Impresa, che deve provvedere direttamente, entro 15 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Impresa, l'Amministrazione provvederà alle sostituzioni ed agli incrementi di materiali, dandone comunicazione scritta alla ditta ed addebitandone le spese, con una maggiorazione del 15% a titolo di penale.

Art. 11 – Locali, impianti, attrezzature

Sono oneri a carico della Impresa la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti tecnologici con i loro componenti, le attrezzature ed i mobili ricevuti in consegna; l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa.

Qualora necessario per garantire l'efficienza del servizio, l'Impresa potrà, di intesa con l'Amministrazione, integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale con apparecchi e attrezzature (ivi compresi tavoli e sedie) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa e che resteranno, alla conclusione dell'appalto, di proprietà dell'Ente. Per tali integrazioni l'Impresa non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

Tutti i beni e le attrezzature e in genere tutte le migliorie apportate da parte dell'impresa appaltante diverranno di proprietà dell'amministrazione al termine dell'appalto, senza alcun diritto di rivalsa, comunque denominato a favore della ditta.

TITOLO III
ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 12 – Obblighi a carico dell'appaltatore

L'Impresa provvederà nello specifico:

- 1) alla preparazione un centro di cottura esterno autorizzato alla preparazione dei pasti entro 45 minuti per tutta la durata dell'appalto dimostrato da google maps;
- 2) al confezionamento, alla veicolazione e alla distribuzione dei pasti nei locali precedentemente specificati;
- 3) alla rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti ed esponendoli negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al gestore del servizio;
- 4) alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
- 5) alla fornitura di tutto il materiale a perdere eventualmente necessario, ivi compresi tovaglioli e tovagliette, alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, eventualmente anche con il sistema self service (se richiesto), come, a titolo esemplificativo (pentolame, accessori, scola vassoi, bilance, banchi, tavoli e carrelli termici, tavoli e sedie del refettorio, detersivi, sacchi per la spazzatura, guanti monouso);
- 6) a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;
- 7) ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;
- 8) a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), ivi riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;
- 9) a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione;
- 10) a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
- 11) a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza. A tal fine, l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;
- 12) ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
- 13) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- 14) alla completa fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici, e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;
- 15) alla eventuale fornitura di cestini da viaggio (pasti freddi) in occasione delle gite scolastiche, secondo le tempistiche necessarie;
- 16) ad attuare, in caso di richiesta da parte del Comune, le iniziative necessarie per il recupero dei contributi dell'Unione Europea sui prodotti lattiero caseari (Reg. CE 657/08

e s.m.i.) acquistati per la preparazione dei pasti, devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalla preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II se. I del Reg. CE n. 853/2004 e s.m.i.;

- 17) alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione;
- 18) a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto dalle vigenti normative in materia;
- 19) Si rinvia alle disposizioni dei CCNL **di settore di cui all'art.51 del D.lgs. n.81/2015** per quanto attiene il prioritario assorbimento del personale già impiegato dal precedente gestore, per il periodo della durata del servizio, ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali. L'eventuale assorbimento è comunque sottoposto alle condizioni che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecniche-organizzative previste per l'esecuzione del servizio (cfr. Consiglio di Stato, sez. III, 09 dicembre 2015 n. 5598).
- 20) alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone.

Art. 13 – Assicurazioni

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico della Impresa, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di ditte assicuratrici.

L'appaltatore si assume in particolare tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dell'utenza, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa provvederà a contrarre, con onere a proprio carico, polizza di assicurazione per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con la copertura di € 4.000.000,00 per sinistro, € 1.000.000,00 per persona ed € 1.500.000,00 per danni a cose, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione.

Art. 14 – Personale

Norme concernenti il personale addetto al servizio di refezione

L'impresa dovrà assicurare il servizio con proprio personale ed a suo rischio.

Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.lgs. 81/08 (ex 626) e s.m.i.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa dovrà trasmettere all'amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

Qualsiasi variazione, rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per iscritto. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Il personale dell'impresa, addetto alla distribuzione, dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, in modo da garantire un buon servizio, con un rapporto non inferiore ad un operatore ogni 40 utenti per il servizio tradizionale di scodellamento.

Scuola dell'infanzia minimo un operatore
Scuola primaria minimo un operatore

❖ ***Idoneità sanitaria***

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari.

Si intendono qui richiamate le disposizioni di legge e regolamentari applicabili

❖ ***Personale dipendente***

L'impresa dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alla dipendenze della ditta precedente, già affidataria del medesimo, servizio, secondo quanto previsto dal vigente contratto di lavoro della categoria interessata

L'impresa appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e contributive non inferiori a quelle risultanti dei contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

❖ ***Responsabile del servizio***

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con esperienza almeno quinquennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione, di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'amministrazione comunale e di adeguata formazione documentata.

❖ ***Vestiaro ed igiene del personale***

L'impresa fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro da indossare durante l'orario di servizio, prescritti dalla norme in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, ivi compresi gli armadietti per il contenimento del vestiario stesso che resteranno di proprietà dell'impresa.

Il personale, in servizio presso il centro di cottura, addetta alla manipolazione ed alla preparazione degli alimenti durante le ore di lavoro non devono indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi, e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti forniti dall'impresa previsti dalla legislazione vigente (camice chiaro, mascherine e cuffie per contenere la capigliatura ed idonee calzature).

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra dovrà indossare guanti monouso.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare). In tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale o di pulizia.

❖ ***Rispetto della normativa***

L'impresa dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti da leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alla sicurezza di cui alla legge D.lgs 81/08 (ex 626) e successive modificazioni, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre

malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre l'impresa dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'amministrazione comunale dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale dipendente addetto al servizio in oggetto dell'appalto, nessuno escluso dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

❖ *Applicazione, da parte dell'impresa dei contratti di lavoro del personale*

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria, e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa

❖ La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle **attività di formazione** previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Art. 15 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione e/o l'Impresa dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Nel caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, la stessa si impegna a preparare, su richiesta dell'Amministrazione, formulata il giorno precedente lo sciopero, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.

Art. 16 – Divieti di cessione e subappalto

E' fatto tassativo ed assoluto divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte, la gestione del servizio oggetto dell'appalto, a pena di risoluzione immediata del contratto.

E' vietata ogni forma di subappalto del servizio senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 106 del D. Lgs. 50/2016.

La violazione di quanto sopra comporterà l'immediata risoluzione del contratto e gli oneri derivanti da detta risoluzione verranno posti a carico dell'Impresa.

Fermo restando che l'Impresa sarà l'unico referente nei confronti dell'Amministrazione relativamente all'osservanza degli obblighi contrattuali, previdenziali ed assistenziali della ditta o delle ditte incaricate, nei cui confronti valgono le norme di questo capitolato, potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione, i seguenti servizi:

- il trasporto dei pasti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature;
- le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;

TITOLO IV NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Art. 17 – Prenotazione e consegna dei pasti

La consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio ed in particolare:

–entro le ore 11.45 per la scuola dell'infanzia – Via Roma, 5;

–entro le ore 12,20 per la scuola primaria – Via Gino Lisa, 18

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo

Nessun ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore.

Il numero dei pasti da consegnare viene comunicato giornalmente all'Impresa sulla base delle presenze effettive.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, la ditta sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale della Impresa, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore.

Gli eventuali pasti freddi per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

Art. 18 – Modalità di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti la Ditta dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità.

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale, dovranno essere rispettati, per quello che concerne la preparazione dei pasti, i principi igienici descritti negli articoli che seguono e previsti da normative comunitarie, statali e regionali.

Art. 19 – Contenitori - Mezzi di trasporto

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative.

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Art. 20 – Norme legislative

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione e identificazione di tali prodotti.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici si intendono qui richiamate.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

TITOLO VI ALIMENTI

Art. 21 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e ai parametri riportati nelle linee guida della Regione Piemonte.

I prodotti alimentari destinati al servizio, oggetto del presente appalto, dovranno sempre essere chiaramente identificabili secondo le vigenti normative.

Si evidenzia inoltre che:

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati ovvero qualsiasi materia prima o prodotto finito;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza) o da consumarsi preferibilmente il.....; tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata e limitazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione massimo settimanali. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci per un fabbisogno mensile. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane, pizza e pasta per pizza dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Art. 22 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti in particolare alle prescrizioni del D.lgs 109/92 e s.m.i., D.lgs n. 110/92, Reg. n.178/2002 e D.lgs n. 114/06 e s.m.i..

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'Impresa appaltatrice devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, nome produttore e confezionature, lotto, data scadenza); inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato /consumato.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Le indicazioni sopra riportate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto.

Art. 23 – Menù

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

La struttura del menù dovrà essere così composta:

un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, acqua, frutta o yogurt o budino.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO5.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione e tempestivamente comunicata in forma scritta.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

L'Amministrazione potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Durante lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

Il Comune richiede menù a tema, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali Natale, Pasqua, Carnevale, feste di fine anno scolastico.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con la ditta ingredienti e grammature, di intesa con la competente ASL. Verrà inoltre sperimentata l'introduzione della frutta come merenda di metà mattina, come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del 29.4.2010.

Art. 24 – Quantità delle vivande

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO5 (allegato B).

La verifica del rispetto delle tabelle dovrà essere effettuato nel centro di cottura nella fase di confezionamento. Tale verifica dovrà concretizzarsi con la stampa o la compilazione di apposite tabelle o fascette che, applicate ai contenitori isotermitici, permetteranno di effettuare le eventuali verifiche presso i terminali mensa.

La ditta dovrà prevedere comunque qualche razione completa in piu' per ogni ordine di scuola, onde soddisfare richieste di bis, nella misura del 10% rispetto al numero di presenze quotidiane effettive.

Art. 25 – Diete speciali

L'Impresa dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata (ove necessario), e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il trasporto dovrà avvenire in appositi contenitori che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

L'Impresa dovrà attenersi alla normativa in materia di tutela della privacy prevista dal D. Lgs. 196 del 2003 e s.m.i. A tal fine, gli addetti al servizio dell'appaltatore assumono le funzioni di responsabili del trattamento dei dati.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it oppure www.aslto5.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Impresa. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Analogamente si dovrà provvedere per la riattivazione. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

Art. 26 – Diete in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù ma apportando opportune sostituzioni.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

Art. 27 – Menù alternativi

Su richiesta dell'utenza, mediante autocertificazione e correzione del menù approvato, potranno inoltre essere introdotte diete rispondenti a esigenze etnico-religiose e vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

I singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 28 – Organizzazione del lavoro per la produzione

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, in conformità alle normative vigenti, ed essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

L'appaltatore dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale.

Art. 29 - Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare presso il centro di cottura due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione, e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

TITOLO VIII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 30 – Manipolazione, cottura, preparazione

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere *standards* elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'appaltatore dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai

menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

La preparazione dei piatti dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla legislazione vigente ed in conformità ai sistemi di autocontrollo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 31 – Operazioni preliminari

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termo convenzione.
- E' assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'articolo seguente.

Art. 32 – Linea refrigerata

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi. L'Amministrazione, in seguito alla soddisfacente giustificazione da parte dell'appaltatore, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra e in seguito alla predisposizione da parte della Impresa di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi ecc.).

Art. 33 – Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite, solo al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà somministrato al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.

ART. 34 – Pentolame

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, i ragù ed i sughi devono essere realizzati in pentole in acciaio inox o nelle brasiere.

Nel caso, in cui fosse necessaria la preparazioni di alimenti per celiaci, dovrà essere utilizzato pentolame e posateria ad uso esclusivo di tale patologia.

TITOLO IX

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 35 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso, i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura. L'appaltatore sarà tenuto a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'appaltatore inoltre sarà tenuto a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici6.. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Le operazioni oggetto del presente titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Lo smaltimento dei rifiuti prodotti nei centri di distribuzione dovrà avvenire secondo il servizio di porta a porta con la fornitura da parte dell'amministrazione degli appositi contenitori.

Art. 36 – Divieti

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 detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

TITOLO X CONTROLLI

Art. 37 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione.

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso all'Impresa e con le modalità che riterrà opportune, controlli – anche presso il centro di cottura - per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle descrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

In particolare l'Amministrazione potrà effettuare controlli riguardo la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche, nonché in ordine alla preparazione dei pasti, alla buona conservazione degli alimenti e, in generale, all'applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio.

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi formulati.

Sono fatte salve le norme relative alle applicazioni delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

E' fatto obbligo alla ditta di consegnare copia delle bolle di consegna delle merci unitamente alla fattura mensile, per poter verificare il rispetto della merceologia prescritta dal presente capitolato.

Art. 38 – Organismi preposti al controllo

L'Amministrazione si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- personale del Servizio comunale competente;
- altri tecnici e/o specialisti nel settore incaricati dall'Amministrazione.

Art. 39 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I controlli igienico-sanitari e dietologici presso il centro di cottura ed il punto di somministrazione saranno di competenza dell'azienda A.S.L. TO5, territorialmente competente, e dei professionisti eventualmente incaricati con apposito atto dall'Amministrazione. I controlli saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei.

Sia l'A.S.L., sia i professionisti incaricati potranno conseguentemente disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, e a quanto altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

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

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi chimico-batterologiche da parte di servizi specialistici.

Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere eseguiti obbligatoriamente e tassativamente, a cura dell'Impresa, secondo quanto indicato dal manuale di autocontrollo della stessa azienda e ogniqualvolta se ne registri la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione.

Per quanto riguarda tali interventi, l'Impresa dovrà impiegare personale specializzato e dovrà essere garantita l'incolumità dei fruitori del servizio e degli addetti alla distribuzione, evitando ogni possibilità di contaminazione dei cibi.

Art. 40 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera. L'Amministrazione provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

Le ispezioni non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa le eventuali spese di analisi di laboratorio, oltre alle penalità previste dal presente capitolato.

Art. 41 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte della Ditta aggiudicataria

L'Impresa dovrà dichiarare di applicare le disposizioni vigenti per l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. e che la sede territoriale di erogazione del servizio di produzione dei pasti rientri nel dominio della Certificazione Sistema Qualità Aziendale.

L'Impresa dovrà giornalmente effettuare scrupolosi controlli qualitativi su tutte le derrate alimentari in arrivo e in partenza dal magazzino.

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire

all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

Art. 42 – Controllo sul funzionamento del servizio da parte dei rappresentanti dell'utenza

Il controllo sarà effettuato dall'Amministrazione Comunale in materia di refezione scolastica, istituito congiuntamente dalle due Scuole con rappresentanti dell'amministrazione, dei dipendenti comunali, genitori e insegnanti in base al Regolamento.

TITOLO XI PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 43 – Penalità

Salvo i casi che possono dare luogo alla risoluzione del contratto, in caso di mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione avrà facoltà di applicare penali commisurate alla gravità delle inadempienze e a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penalità saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della stessa.

In casi di documentata mancata osservanza da parte dell'Impresa delle prestazioni contrattuali, le specifiche inadempienze o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione di penalità, da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 5.000,00 rapportate alla specifica configurazione di gravità nei casi di seguito indicati:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 15 minuti;
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche o difformi dalle previsioni tipologiche dei menù ASL TO5, oltre i limiti di tolleranza previste nelle note di indirizzo con campionamento su almeno 5 porzioni;
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato;
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
- e) accertato di riciclo di prodotti non consumati in precedenza;
- f) preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato);
- g) mancato o carente rispetto delle norme igienico sanitarie in ogni fase del processo produttivo, stoccaggio, manipolazione, confezionamento, somministrazione;
- h) mancato rispetto, per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione del personale indicata e garantita in sede di gara;
- i) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni;
- j) mancato o carente rispetto delle restante disciplina in materia di personale;
- k) mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo e degli altri obblighi;
- l) mancato rispetto delle temperature;
- m) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza;
- n) rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti degli organi incaricati dalla vigilanza;
- o) insufficiente prestazione di ogni servizio previsto dal presente capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per una medesima inadempienza commessa dalla precedente potrà essere di importo doppio, la terza triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Nel caso di mancato rispetto degli adempimenti contrattuali, il corrispondente importo relativo alla penale applicata, sarà trattenuto dall'importo delle fatture emesse a pagamento, fatta salva in ogni caso qualsiasi azione di risarcimento dell'eventuale maggiore danno.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

Art. 44 – Risoluzione del contratto

Si applica l'articolo 108 del D.lgs. n.50/2016. E' inoltre facoltà dell'Amministrazione risolvere di diritto il contratto, ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio a spese della ditta, qualora la stessa non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari ovvero, ancora, qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune ovvero vi sia stato grave inadempimento della ditta stessa nell'espletamento del servizio.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui al D.lgs 50/2016
- b) sospensione o mancata esecuzione non motivata della fornitura affidata
- c) subappalto non autorizzato del servizio
- d) reiterata violazione degli orari concordati del servizio
- e) fallimento dell'impresa
- f) cessione del contratto
- g) qualora l'impresa si renda colpevole di frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio
- h) in caso di inosservanza grave, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienico-sanitarie
- i) in caso di gravi intossicazioni alimentari
- j) per l'utilizzo di derrate alimentari in violazione dalle norme previste dal contratto
- k) per l'inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- l) violazione ripetuta delle norme in materia di sicurezza e prevenzione
- m) errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente
- n) per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nei casi di cui sopra, il contratto, a seguito della relativa comunicazione con Pec si risolve con effetto immediato e l'Amministrazione, dopo aver incamerato la cauzione, si riserva di richiedere il risarcimento dei danni subiti, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

L'affidamento dell'appalto può essere revocato, oltre che per sopravvenute modifiche alla normativa di settore, per rilevanti motivi di pubblico interesse o per gravi motivi di ordine pubblico.

TITOLO XII DISPOSIZIONI FINALI

Art. 45 – Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione e l'Impresa, così durante lo svolgimento del servizio come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, saranno di competenza del Foro di Torino.

Art. 46 – Domicilio

A tutti gli effetti del presente capitolato, l'Impresa dovrà eleggere un domicilio presso il quale l'Amministrazione effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

Art. 47 - Privacy

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della presente procedura ed alla stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà, presso l'Amministrazione, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

Le parti eseguono i trattamenti dei dati necessari alla esecuzione del contratto, in ottemperanza agli obblighi di legge, sulla base dei principi di correttezza, liceità e trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

Art. 48 – Richiamo alla legge ed altre norme

Il presente appalto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa vigente in materia.

La ditta è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi.