

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER AFFIDAMENTO SERVIZIO FORNITURA DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE PASTI PER LA MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E DEL MICRONIDO COMUNALE PER IL QUINQUENNIO 2020-2024 CON POSSIBILITA' DI PROSECUZIONE PER UN ULTERIORE PERIODO FINO AL 31.07.2029 – CIG. 8048353EFD

ALLEGATI:

Allegato A: Menù

Allegato B: Tabella delle Grammature

Allegato C: Indicazione tipologia & qualità degli alimenti

Allegato D: Inventario attrezzature

Allegato E: Elenco personale

Allegato F: D.U.V.R.I.

Allegato G: Piano dei Trasporti

INDICE

PREMESSA E DEFINIZIONI	4
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO	4
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI	4
ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI	4
ART. 4 - CONDIZIONI SPECIFICHE	5
ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO	5
ART. 6 - VALORE DELL'APPALTO	5
ART. 7 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	6
ART. 8 – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E ARTICOLAZIONE DEI MENU'	7
ART. 9 – PREZZO E REVISIONE PREZZO	8
ART. 10 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E TRACCIABILITA' FINANZIARIA	9
ART. 11 – CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO	9
ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	10
TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE	10
ART. 13 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI	10
ART. 14 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO	11
ART. 15 – GARANZIA DEFINITIVA	14
ART. 16 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA	14
ART. 17 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO	15
Art. 18 – ONERI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA	15
TITOLO III PENALITA'	15
ART. 19 - PENALITA'	15
TITOLO IV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	17
ART. 20 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	17
TITOLO V TRATTAMENTO DEI DATI, DOMICILIO E CONTROVERSIE	18
ART. 21 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	18
ART. 22 - DOMICILIO	18
ART. 23 – CONTROVERSIE	18
TITOLO VI MENU' E GRAMMATURE	18
ART. 24 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE	18
ART. 25 - MENU' ALTERNATIVI	19
TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
ART. 26 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE	21
ART. 27 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	21
ART. 28 - OPERAZIONI PRELIMINARI	21
ART. 29 - PREPARAZIONE	22

ART. 30 - MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	22
TITOLO IX CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE.....	22
ART. 31 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA.....	22
ART. 32 - LINEA REFRIGERATA	22
ART. 33 - CONDIMENTI	23
ART. 34 - MEZZI DI TRASPORTO	23
ART. 35 - SERVIZIO NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE	23
TITOLO X IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE.....	24
ART. 36 - LOCALE PRODUZIONE PASTI.....	24
ART. 37 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	24
ART. 38 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE	24
ART. 39 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO.....	25
ART. 40 - DIVIETI.....	25
ART. 41 - PULIZIA IMPIANTI	25
ART. 42 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI.....	25
TITOLO XI PERSONALE.....	25
ART. 43 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	25
ART. 44 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE	27
ART. 45 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE	27
ART. 46 – VESTIARIO	28
ART. 47 - IDONEITA' SANITARIA	28
ART. 48 - IGIENE PERSONALE	28
ART. 49 - SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AL CONTRATTI DI APPALTO.....	28
TITOLO XII CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA'	29
ART. 50 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE	29
ART. 51 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI.....	30
ART. 52 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE	31

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica
2. Per "Comune" o "A.C." s'intende l'Amministrazione Comunale di Casale Corte Cerro che affida il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.
3. Per "Ditta Aggiudicataria" o D.A. si intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.
4. Per "C.S.A." si intende il presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica (CPV 55524000-9), in sintesi trattasi di fornitura pasti destinati ad alunni, quanti specificatamente autorizzati, delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo Grado ed agli utenti del micronido di Casale Corte Cerro, e, nello specifico:

- Preparazione dei pasti presso il centro cottura comunale sito in Via Montebuglio n. 12;
- Trasporto e consegna ai punti di distribuzione dei pasti mediante il sistema del legume fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;
- Servizio di sporzionamento presso i punti di distribuzione consistente in: preparazione e apparecchiatura del refettorio/spazi mensa, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti (piatti, posate e caraffe);

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente C.S.A., è disciplinato dalla documentazione di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e smi, dal DPR 207/2010 per quanto ancora in vigore.

Il presente C.S.A. è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione nonché di completa accettazione del presente C.S.A. e suoi Allegati.

In particolare la D.A. con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente C.S.A., ivi comprese quelle degli Allegati.

ART. 4 - CONDIZIONI SPECIFICHE

La D.A. dovrà predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni all'avvio/mantenimento del servizio, secondo quanto disposto dalle Autorità Sanitarie competenti, nonché relative alle SCIA per i locali di competenza.

L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Saranno a carico dell' A.C.:

- le utenze dei locali adibiti a refettori (gas, energia elettrica, acqua, riscaldamento);
- la manutenzione straordinaria dei locali;
- la manutenzione ordinaria dei locali fatto salvo quanto previsto nel presente CSA e nell'offerta della ditta aggiudicataria.

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in 5 anni dal 01.01.2020 al 31.12.2024 con possibilità di prosecuzione per un ulteriore periodo fino al 31.07.2029 a insindacabile giudizio dell'A.C..

La non disponibilità alla prosecuzione da parte della D.A. dovrà essere comunicata per iscritto all'A.C. con un preavviso di almeno 6 mesi.

Il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente, sino al massimo per un anno scolastico, sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte della D.A., secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento, e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per scritto dall'A.C. al Responsabile della D.A..

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le modalità ed i numeri indicati dall'A.C.

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla D.A. l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal C.S.A.

ART. 6 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo stimato dell'appalto per il periodo dal 01.01.2020 al 31.12.2024 ammonta ad € 1.199.100,00 di cui € 9.020,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, al netto di Iva - ed è stato determinato come segue:

€ 5,54 (di cui € 0,04 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso) oltre Iva/pasto per scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado - per un numero presunto di 41.800 pasti annui;

€ 1,64 (di cui € 0,04 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso) oltre Iva/ per micronido- per un numero presunto di 2.700 pasti annui;

€ 3,54 (di cui € 0,04 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso) oltre Iva/ per pasti adulti bisognosi- per un numero presunto di 500 pasti annui;

€ 20,50/h (di cui € 0,50 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) oltre Iva per prestazioni aggiuntive di supporto presso il micro nido- per un numero presunto di 100 ore annue;

L'importo massimo stimato, compreso l'eventuale prosecuzione fino al 31.07.2029 è di € 2.310.992,73 di cui €17.384 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso al netto di Iva per un numero complessivo di pasti presunti pari a 45.000 annui (pari ad € 1.199.100,00 di cui € 9.020,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, al netto di Iva per il periodo dal 01.01.2019 AL 31.12.2024).

Sulla base della tabella di cui al D.M. del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 24 settembre 2013 ed in base ai dati del personale sinora impiegato in possesso dell'A.C.. si presume un'incidenza del 60% del costo della manodopera sul valore stimato a base di gara.

Il presente appalto è finanziato del Comune di Casale Corte Cerro con i proventi delle rette versate dagli utenti e con risorse proprie per la parte residua.

ART. 7 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio è rivolto agli utenti frequentanti le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado, agli utenti del micronido del Comune di Casale Corte Cerro ed è comprensivo di tutte le attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti. È altresì prevista la produzione di pasti destinati ad adulti in condizione di bisogno su segnalazione dei servizi sociali (I pasti vengono consegnati a domicilio dagli addetti dei servizi sociali o volontari previo ritiro presso il centro cottura).

Gli immobili verranno messi a disposizione con le attrezzature attualmente esistenti come risultanti dall'elenco allegato D visionate in sede di sopralluogo obbligatorio. Esse dovranno essere integrate o sostituite dalla D.A. qualora non più a norma secondo quanto previsto dalla legge.

Eventuali sostituzioni/ riparazioni nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, o reintegri del materiale che si rendessero necessari durante la gestione a causa di danneggiamento, usura o furti, saranno a totale carico della D.A..

Alla scadenza del contratto il materiale fornito in base all'offerta prodotta in sede di gara o sostituito rimarrà di proprietà del Comune di Casale Corte Cerro.

Il servizio dovrà essere svolto dall'Impresa con proprio personale e con i propri capitali presso i locali comunali adibiti a plesso scolastico o micronido come di seguito riassunto:

a) L'Impresa utilizzerà le attrezzature di proprietà comunale esistenti presso i suddetti locali descritte nell'elenco allegato D del presente capitolato.

b) Il servizio di appalto comprende:

- Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e non;
- Preparazione dei pasti presso il centro cottura;
- Confezionamento in contenitori gastronomici in acciaio inox e inserimento nei contenitori termici;
- Trasporto e consegna dei pasti nei punti di distribuzione nel rispetto della tabella orari riportata in allegato G);
- Servizio di refettorio.

Ciascun pasto è composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto e contorno
- Frutta
- Pane
- Acqua

E' prevista la fornitura di merende pomeridiane per gli alunni delle scuole dell'infanzia e del micronido.

Per il micronido comunale il servizio comprende la sola fornitura, presso i locali di via Casale n.2, delle derrate occorrenti alla preparazione di ciascun pasto.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei punti di distribuzione dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita “Pacchetto Igiene” (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

ART. 8 – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E ARTICOLAZIONE DEI MENU’

I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti verranno fissati dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con la Direzione scolastica, e potranno subire delle modifiche rispetto agli orari attuali.

In ogni punto di somministrazione deve essere presente un “piatto campione” corrispondente alle grammature previste dal capitolato riferite alle diverse fasce di età.

I pasti dovranno essere prodotti presso il centro cottura e trasportati presso i plessi di somministrazione con un numero di furgoni adeguato all'ottimale espletamento del servizio; i furgoni dovranno essere adibiti al trasporto a norma di legge e dovranno essere utilizzati idonei contenitori isotermici da sanificare quotidianamente.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Il pane dovrà essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Ogni modifica relativa agli automezzi e alla variazione del piano dei trasporti deve essere preventivamente autorizzata dall'Ufficio Istruzione.

Il pasto per le scuole sarà composto secondo i menu', le grammature e le indicazioni qualitative risultanti dagli allegati al presente capitolato quale parte integrante e sostanziale (**ALLEGATI A-B-C**) La D.A. è tenuta, senza variazioni di prezzo, ad apportare le eventuali modifiche nutrizionali, di menù e grammatura, che verranno indicate dall'A.C. e ad applicare eventuali variazioni apportate dall'A.S.L.

Acqua

La D.A. utilizzerà l'acqua potabile attraverso il servizio caraffe. La D.A. dovrà inoltre, assicurare presso ogni plesso la fornitura di acqua in bottiglia per eventuali problematiche alla rete idrica, senza ulteriori oneri per l'A.C.

Le caraffe dovranno essere in materiale plastico per alimenti e dotate di coperchio di capacità e quantità adeguate al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita; il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli dovrà avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio; le caraffe potranno essere lavate e sanificate in loco.

Articolazione menù ed eventuali modifiche

Il menù è articolato su 4 settimane ed è suddiviso in menù autunno/inverno (indicativamente da metà ottobre a metà aprile e menù primavera/estate (indicativamente da metà aprile a metà ottobre).

La stampa dei menù da consegnare all'inizio di ogni anno scolastico a ciascun alunno è a carico della A.C. e deve essere copia dell'originale dell'A.S.L. firmato e datato.

Lo schema alimentare dovrà corrispondere, per tipo e qualità, a quello indicato nei menù. Di norma lo schema alimentare è imm modificabile, tuttavia è consentito, in via temporanea e straordinaria, una variazione nei seguenti casi:

- guasto agli impianti;
- interruzione temporanea della produzione (es. interruzione energia elettrica, servizio idrico, ecc.);
- avaria delle strutture per la conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni potranno essere effettuate soltanto previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'A.C., attraverso l'Ufficio Istruzione.

Diete speciali

La Ditta affidataria, sulla base di autorizzazione del S.I.A.N. dell'A.S.L. VCO, deve provvedere alla preparazione di pasti secondo diete speciali per gli utenti che ne facciano richiesta (ad esempio alunni affetti da celiachia, favismo, allergie, ecc.).

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere trasportata in contenitori isotermini; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con film di chiusura termosigillato.

Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

Diete etico religiose

La Ditta affidataria si impegna a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico-religiose. Per quanto riguarda tali diete si rimanda alle linee guida nazionali 2010 per la ristorazione scolastica che confermano la necessità di garantire un corretto equilibrio nutrizionale ai richiedenti prevedendo adeguate sostituzioni di alimenti nei menù scolastici.

Diete leggere

La Ditta affidataria si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno.

Le diete leggere sono confezionate e trasportate secondo quanto previsto per le diete speciali. Tali diete vengono richieste direttamente dai genitori (o da chi ne fa le veci) al responsabile della mensa, e possono avere una durata massima di cinque giorni.

ART. 9 – PREZZO E REVISIONE PREZZO

Il prezzo unitario del pasto da corrispondere all'appaltatore sarà quello indicato nell'offerta economica presentata in sede di gara e rimarrà fisso ed invariabile sino al 31 luglio 2021 senza che la D.A. abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo. Per gli anni successivi, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT Nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) relativa al periodo luglio – luglio.

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente il servizio medesimo.

ART. 10 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento del canone di appalto avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura mensile comprendente il numero dei pasti effettivamente forniti, ed il numero di ore effettuate per eventuali prestazioni aggiuntive su richiesta dell'amministrazione comunale. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

L'A.C. entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva. Il suddetto termine potrà essere sospeso nel periodo di fine/inizio anno (15 dicembre/15 gennaio) per le esigenze connesse con la chiusura/riapertura dell'esercizio finanziario.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni dei precedenti commi.

I pagamenti delle somme a carico dell'A.C. saranno effettuati dalla stessa a favore della D.A. a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e smi.

Per la riscossione dei crediti dell'A.C. relativi a penali a carico della D.A. inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla L. 136/2010 e smi.

In particolare:

- a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente appalto, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;
- b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Per la fatturazione elettronica:

Codice Univoco ufficio: UF9XML;

Le fatture elettroniche dovranno riportare:

- codice CIG: 8048353EFD;

- dizione "Scissione dei pagamenti di cui all'art.17 ter DPR 633/72 introdotta dalla Legge di stabilità 2015".

ART. 11 – CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di cessione del contratto.

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di esecuzione delle attività di manutenzione ordinaria, migliorie dei locali ed attrezzature, disinfestazione/derattizzazione dei locali nel limite del trenta per cento dell'importo complessivo del contratto per come previsto dall'art. 105 D.Lgs. 50/2016 e smi.

Il concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detti servizi osservando le disposizioni di cui all'art. 105, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 e smi. Prima dell'attivazione del sub appalto la D.A. dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente ed attendere formale autorizzazione da parte dell'A.C. all'avvio dell'attività in subappalto.

ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La refezione scolastica è un "pubblico servizio"; la D.A., pertanto, dovrà attivare un "Piano di emergenza", che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, tale da garantire il pronto intervento.

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di refezione scolastica, l'A.C. avviserà la D.A. con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente della D.A., che avviserà l'A.C. con almeno 5 gg. di anticipo.

Le parti valuteranno, di volta in volta, l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di menù di emergenza.

Le interruzioni totali dei servizi per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della D.A. sia dell'A.C. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza alcun costo a carico della medesima.

TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 13 - RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONI

La D.A. che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dall'A.C..

La D.A. si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, che deriva ai sensi di legge dall'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

A tale scopo, La D.A. si impegna a consegnare al Comune una polizza RCT/RCO con primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio.

La D.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia

all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'appaltatore.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a euro **5.000.000,00** per sinistro, e per anno assicurativo. Eventuali scoperti o franchigie rimarranno a carico esclusivo dell'appaltatore.

Il Comune è inoltre esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad euro **2.000.000,00** per sinistro, e per anno assicurativo. Eventuali scoperti o franchigie rimarranno a carico esclusivo dell'appaltatore.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune di Casale Corte Cerro prima della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Dette polizze dovranno essere mantenute in vigore per tutta la durata dell'appalto.

Ogni anno La D.A. dovrà produrre al Comune quietanza dell'avvenuto pagamento del premio e/o copia del rinnovo annuale.

Le polizze devono prevedere espressamente l'impegno della compagnia assicuratrice mediante appendice contrattuale di:

- non consentire alcuna cessazione, variazione, riduzione della copertura e delle garanzie prestate, se non preventivamente notificate al Comune a mezzo pec all'indirizzo: **casalecortecerro@pec.it**

- comunicare al Comune a mezzo pec all'indirizzo di cui sopra l'eventuale mancato pagamento del premio di rinnovo o proroga.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della D.A..

ART. 14 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della D.A.:

A) Il servizio di refezione scolastica:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione);
- la produzione e preparazione dei pasti, il loro confezionamento, il trasporto, la distribuzione, il ritiro dei contenitori, il riassetto, la pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere:

- all'acquisto delle derrate alimentari, al loro stoccaggio, lavorazione e cottura, in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dalla D.A.;
- alla non interruzione del servizio, in caso di temporanea ed oggettiva impossibilità a prestarlo per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine, che non potrà comunque protrarsi oltre i 30 giorni), veicolando i pasti da un centro di cottura alternativo di emergenza che dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche ed igieniche di legge;

- al trasporto dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo con mezzi coibentati, in appositi contenitori;
- alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli;
- al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato presso i refettori, nonché allo spazzamento e al lavaggio dei pavimenti dei refettori e dei locali adibiti a somministrazione;
- alla fornitura a tutto il personale di indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. n. 327/1980), da indossare durante le ore di servizio.

B) La fornitura e/o la sostituzione di materiale e attrezzature:

Sono comprese le attrezzature, le stoviglie e gli utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione secondo le prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, che in materia di sicurezza alimentare.

La D.A. è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e locali di smistamento. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico della D.A.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere, inoltre, alla integrazione, ove necessario per il regolare svolgimento del servizio, di:

- utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, forchettoni, pinze...);
- apparecchiatura dei tavoli (es. caraffe in plastica con coperchio e cestini lavabili per il pane);
- stoviglie: piatti in melamina, bicchieri in polycarbonato, posate in acciaio inox e quant'altro necessario per il servizio;
- tovagliette monouso e rotoloni- carta idonei all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, etichettati Ecolabel.

Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere marchiatura ad evidenza di idoneità a contatto con gli alimenti (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

La D.A. dovrà provvedere alla riparazione, manutenzione e/o integrazione- qualora si renda necessario- di:

- Carrelli portavivande in acciaio inox a due piani e carrelli termici presenti nelle scuole;
- Armadietti spogliatoio (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi e altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave;

La D.A. dovrà provvedere in relazione alla pulizia dei locali alla fornitura di:

- Attrezzature necessarie per la pulizia e sanificazione;
- Detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla D.A. e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere alla:

- Pulizia ordinaria dei punti di distribuzione, compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredi ed i servizi igienici utilizzati dal personale della D.A., con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta contro le mosche, scarafaggi, zanzare, pidocchi; le spese per il materiale all'uopo necessario come insetticidi, detersivi, strofinacci, scope, secchi, ecc., saranno a carico della D.A.;

- Rimozione dei rifiuti dai punti di distribuzione attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) coerente con le modalità di raccolta individuate dall'A.C.;
- Non detenzione, durante le operazioni di distribuzione dei pasti, nelle relative zone, di detersivi, scope, strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale od in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono nella sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e lavaggio pavimenti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione e pulizia degli arredi; nei punti di distribuzione privi di refettorio comune la pulizia e il lavaggio dei pavimenti è a carico degli operatori scolastici.

C) Manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali:

La manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali è a carico dell'A.C. ad eccezione: della tinteggiatura delle pareti e della verniciatura dei termosifoni dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica, secondo un piano di intervento concordato con il servizio comunale competente e comunque almeno una volta in tutti locali interessati dal servizio nell'arco della durata (quinquennale) dell'affidamento che sono poste a carico della D.A.

La D.A. è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e locali di smistamento. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico della D.A.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro integrato e sostituito, come descritto nei punti B) e C) resterà di proprietà dell'A.C. senza che la D.A. possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.

Qualora la D.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari e di propria competenza provvederà l'A.C. addebitando il relativo costo alla D.A.

D) Gestione amministrativa del Servizio e oneri contrattuali:

- Segnalazioni all'Ufficio Tecnico comunale per problematiche relative alla manutenzione del centro cottura e dei refettori delle scuole e per altre problematiche tecniche (mancanza di acqua calda, riscaldamento, ecc.);
- Prenotazione dei pasti;
- Partecipazione alle riunioni con le famiglie ed alla Commissione Mensa;
- Presentazione della copia di richiesta presentata all'Asl delle autorizzazioni sanitarie e/o modifiche delle stesse, per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica presso i locali delle scuole di Casale Corte Cerro, adibiti allo smistamento e alla distribuzione dei pasti;
- Produzione della Carta dei Servizi particolareggiata relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.;
- Osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti. Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza, ecc., saranno a carico della D.A. ed in particolare quelli riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, la D.A. terrà sollevata l'A.C. da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'A.C. è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra la D.A. ed i suoi dipendenti;

- Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Casale Corte Cerro.

ART. 15 – GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la D.A. deve costituire, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte cauzione che verrà svincolata al termine del periodo contrattuale

Ove il ribasso offerto sia superiore al 10%, essa va aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso d'asta sia superiore al 20% essa va aumentata di due punti percentuali per ogni punto percentuale superiore al 20%. art. 103, comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e smi

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D. Lgs. 50/2016 e smi per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva è presentata, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, comma 1, 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 e smi.

Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito;
- comprendere la certificazione notarile attestante le generalità di chi firma la fideiussione ed i suoi poteri di impegnare la società che rilascia la fideiussione.

Con riferimento alle modalità di svincolo si richiama il disposto del comma 5 art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 16 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

All'avvio del servizio la D.A. dovrà trasmettere all'A.C. la seguente documentazione impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti;
- tutte le schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti;
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo);
- piano dei trasporti indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei veicoli utilizzati per il servizio.

I veicoli suddetti debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez. 2 del D. Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004.

La D.A. è inoltre tenuta a predisporre le procedure affinché il proprio personale possa rilevare quotidianamente con celerità e correttezza il numero dei pasti da erogare, trasmettendo i dati raccolti al centro cottura. La rilevazione e prenotazione pasti nei plessi scolastici sarà a totale carico della D.A. E' esclusa tassativamente qualunque modalità di prenotazione pasti che coinvolga l'A.C. e le famiglie (sms, app, ecc.).

ART. 17 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La D.A. ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'A.C. il nominativo e il curriculum del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della D.A. ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi simili di almeno 5 anni.

Il Responsabile deve:

- dirigere e controllare le attività del centro cottura;
- dirigere e controllare la distribuzione dei pasti nei vari plessi;
- tenere i rapporti con l'Ufficio Istruzione, e partecipare a tutte le riunioni della Commissione Mensa.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per l'A.C., pertanto deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

A tale scopo la D.A., oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C., in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

Art. 18 – ONERI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA

E' a carico del Comune la gestione delle seguenti fasi:

- a. La determinazione delle tariffe annuali del servizio mensa;
- b. Le informazioni relative alla formazione delle classi e la comunicazione alla D.A. del calendario scolastico;
- c. La gestione delle richieste da parte delle famiglie di diete speciali per allergie, intolleranze e patologie che necessitano di dietoterapia (Modulo A Regione Piemonte);
- d. La gestione delle richieste da parte delle famiglie delle variazioni di menù per motivo etico/religiosi (Modulo B Regione Piemonte).

TITOLO III PENALITA'

ART. 19 - PENALITA'

La D.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente C.S.A., avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme o regolamenti o del presente C.S.A. che possano condurre a disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità e quantità dei servizi erogati, l'A.C., ferma restando la

facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità secondo le modalità previste nel presente articolo.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente C.S.A., l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute;
- Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente;
- € 2.000,00 per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei CCNL;
- € 1.500,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente C.S.A.;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei punti di distribuzione;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;
- € 1.000,00 ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al C.S.A.;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
- Da € 600,00 a € 1.000,00 per mancato rispetto delle prescrizioni dietetiche;
- € 800,00 per il mancato utilizzo degli appositi automezzi per il trasporto dei pasti e/o di tipologia differente da quanto richiesto dal C.S.A./indicato in sede di gara e non preventivamente comunicato e motivato;
- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle temperature;
- € 600,00 per mancata esposizione del piatto campione;
- € 600,00 per mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati;
- € 600,00 per mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);
- € 600,00 per mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);
- € 600,00 per mancato rispetto del menù previsto (contorno);
- € 600,00 per mancato rispetto del menù previsto (frutta/dessert);
- € 600,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni verificato anche in un solo refettorio;
- € 600,00 per la mancata formazione del personale e/o formazione non adeguata e/o non verificata;
- € 400,00 per ritardo superiore ai 20 minuti non giustificato nell'orario di consegna dei pasti ai punti di distribuzione;
- € 400,00 per ogni mancato intervento di manutenzione, riparazione di attrezzature, e/o integrazione di utensili e stoviglie nei punti di distribuzione;
- € 600,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione in materia di raccolta differenziata;
- € 200,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati;
- € 200,00 per comportamenti degli operatori inadeguati nei confronti dell'utenza o caratterizzati da imperizia o negligenza.

Il Comune, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dall'accertamento di evenienze contestabili, inoltrerà con lettera raccomandata/mail certificata alla D.A. notifica dell'inadempienza

riscontrata. La D.A., entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla notifica, potrà formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le controdeduzioni non vengano presentate entro il sopracitato termine previsto o non vengano accolte dal Comune, lo stesso procederà all'applicazione della corrispondente penalità mediante ritenuta sulla prima rata del canone di appalto.

L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte dell'A.C., nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. E' fatta salva la facoltà di risolvere il contratto in danno dell'appaltatore nel caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni e inadempienze nell'espletamento del servizio e comunque quando il totale delle penali annue superi il 10% del totale del contratto.

In caso di risoluzione del contratto, all'operatore è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione. L'A.C. potrà altresì procedere nei confronti della D.A. alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

TITOLO IV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 20 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente C.S.A.;
- b) apertura di una procedura di fallimento a carico della D.A.;
- c) ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- d) interruzione senza giusta causa del servizio;
- e) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza del divieto di subappalto e cessione del contratto;
- g) impiego di personale non dipendente dalla D.A.;
- h) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- i) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- j) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- k) applicazione di 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste all'art.19;
- l) ulteriore inadempienza della D.A. dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- m) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art 17;
- n) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste;
- o) n. 2 violazioni dell'obbligo previsto per la mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
- p) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- q) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

La risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'A.C. tramite PEC.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di richiesta di risarcimento per i danni subiti e subendi.

TITOLO V TRATTAMENTO DEI DATI, DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 21 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. è titolare del trattamento dei dati ai sensi della vigente normativa sulla privacy e sulla protezione dei dati.

La D.A., con la sottoscrizione del contratto, assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi normativi previsti dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza.

La D.A. si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti all'A.C. entro il termine di cinque giorni dalla scadenza contrattuale.

Oltre alle ipotesi di responsabilità penale contemplate, la D.A. è comunque obbligata in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

ART. 22 - DOMICILIO

A tutti gli effetti del presente capitolato, la D.A. dovrà eleggere un domicilio presso cui l'A.C. effettuerà le comunicazioni inerenti il presente appalto.

ART. 23 – CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra A.C. e D.A. in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A.C., in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Verbania, con esclusione del ricorso all'arbitrato, pertanto il contratto non conterrà la clausola compromissoria ai sensi dell'art. 209 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

E' possibile la risoluzione di eventuali controversie insorte tra le parti ricorrendo all'istituto della transazione così come previsto dall'art. 208 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

TITOLO VI MENU' E GRAMMATURE

ART. 24 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

La D.A. dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dagli esempi di menù (Allegato A), nella quantità prevista dalle Tabelle della grammature (Allegato B), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. e secondo le indicazioni qualitative riportate nell'allegato C. Dovrà inoltre considerare le quote indicate al netto degli scarti, prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. scarti nell'affettare arrosto, inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione).

È possibile richiedere e concordare con la D.A. la variazione sui menù e l'aggiunta di nuovi piatti soggetti a regolare autorizzazione dell'ASL.

La D.A. dovrà specificare le modalità con cui garantisce la somministrazione di porzioni "corrette" dal punto di vista delle grammature, utilizzando un piatto campione "grammato".

I menù saranno, di norma, articolati in un menù invernale (da metà ottobre a metà aprile) e un menù estivo (da metà aprile a metà ottobre).

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù approvati dell'ASL.

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

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- e) blocco delle strutture in seguito ai risultati delle verifiche tecniche preventive eseguite;
- f) mancato reperimento dei prodotti presenti nel menù sia per i prodotti forniti in base alla stagionalità (es. frutta e verdura) che per quelli che richiedono il rispetto dei requisiti ambientali;
- g) cause contingenti, imprevedibili, non imputabili alla D.A.

Le variazioni del menù:

- non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto,
- devono garantire l'equilibrio del menù,
- dovranno essere comunicate all'ufficio comunale competente ed autorizzate dall'A.C.

In caso di non conformità gravi da parte della D.A., tali da non consentire la distribuzione dei pasti preparati, la D.A. è obbligata a provvedere, entro un'ora, alla sostituzione dei medesimi con pasti di emergenza, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

ART. 25 - MENU' ALTERNATIVI

a. DIETE SPECIALI/PERSONALIZZATE PER PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE

La D.A. dovrà predisporre, sulla base delle indicazioni contenute nella lettera di autorizzazione inviata dal Servizio di Igiene e Alimenti della Nutrizione dell'A.S.L. al Comune, pasti 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 mono-razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldato, e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dalla D.A..

Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni è consentito, esclusivamente, l'utilizzo di prodotti dietetici e del commercio privi di glutine, inseriti nell'elenco dello specifico prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

b. DIETE IN BIANCO

La D.A. si impegna altresì alla preparazione di diete in bianco nei casi di leggera indisposizione da parte degli utenti e su richiesta scritta da parte dei genitori, per un massimo di cinque giorni. Il pasto in bianco verrà segnalato dai genitori con richiesta scritta nel giorno in cui si effettua il consumo.

Tali diete dovranno essere costituite da:

- primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio crudo e parmigiano/grana;
- secondi piatti - carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato, prosciutto cotto o carne bianca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;
- contorni: verdura cotta, preferibilmente patate, carote lessate o stufate, condita con olio crudo, poco sale.
- frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali verrà consigliata la mela o la pera cotta.
- pane

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Sempre su richiesta scritta da parte dei genitori potrà essere fornita pasta bianca o con sugo senza parmigiano

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette monorazioni, valgono le stesse prescrizioni delle “diete speciali”.

c. MENÙ ALTERNATIVI

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'ufficio comunale competente potrà richiedere alla D.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 26 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE 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;
- alle indicazioni quantitative e qualitative riportate in allegato al presente capitolato (allegati B e C);
- a quanto proposto nell'offerta migliorativa presentata in sede di gara;
- ai limiti/valori-guida di contaminazione microbiologica riportati sulle Linee guida della Regione Piemonte dell'8 luglio 2002, approvate con determinazione dirigenziale n. 120 del 20.8.2002.

Etichettatura delle derrate

Le derrate devono essere etichettate conformemente alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi, tra le altre, alle prescrizioni del D. Lgs. n.109/1992 e s.m.i e del Reg. UE 1169/2011, D. Lgs. n. 110/1992, D. Lgs. n. 68/2000, circolare Minindustria n. 165 del 31.3.2000 e al D. Lgs. n. 259/2000 e alle prescrizioni di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011), e successivi aggiornamenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla D.A., distribuiti nei plessi,

stoccati nel centro cottura, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, produttore e/o confezionatore e/o marchio, lotto, data scadenza); inoltre, per i prodotti presenti nel centro di cottura, devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto dovrà essere utilizzato/consumato.

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1° C e +4° C.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare dovrà avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

I prodotti semilavorati dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 27 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

ART. 28 - 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 frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo.
- 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 è 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.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Nella preparazione dei pasti è vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, i conservanti e gli additivi chimici.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'art. 32.

ART. 29 - PREPARAZIONE

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale. Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati dovranno essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 30 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La competenza professionale della D.A. 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.

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

TITOLO IX CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 31 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

La consegna dei pasti ai punti di distribuzione presso le scuole dovrà essere effettuata secondo quanto indicato nel precedente art. 8. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni singolo punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da apposita bolla di consegna su cui dovranno essere indicate anche la data, l'orario della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.

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 la normativa vigente, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1° C e +4° C.

Gli alimenti per cui sarà consentita la cottura il giorno antecedente il consumo saranno: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La cottura di altri alimenti, in linea refrigerata, il giorno precedente il consumo, potrà essere autorizzata dalla A.C., a sua discrezione, in seguito alla predisposizione da parte

della D.A. di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.).

E' vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 33 - CONDIMENTI

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

Le paste asciutte dovranno essere condite direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione, ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento della consumazione del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio parmigiano reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata; è escluso l'utilizzo di formaggio grattugiato confezionato in busta.

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. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

ART. 34 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti, coibentati con pareti interne lavabili e comunque conformi al D.P.R. 327/80 artt. 43 e 47 e Reg. CE 852/2004, nonché a tutta la normativa vigente.

È fatto obbligo alla D.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che, dal medesimo, non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità, da parte dell'A.C., di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla D.A.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

La D.A. dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- veicoli euro 6 e/o metano,
- veicoli elettrici,
- vetture ibride.

La D.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. (Allegato G)

Tale piano di percorrenza dovrà essere presentato in sede di offerta di gara e sarà oggetto di valutazione da parte della commissione. Le schede dei mezzi di trasporto dovranno essere consegnate all'ufficio comunale competente **prima dell'inizio del servizio**.

Gli acquisti di eventuali nuovi mezzi di trasporto, destinati al presente appalto, dovranno essere comunicati all'A.C. e dovranno rispettare le prescrizioni dettate dal presente C.S.A. e dalla normativa vigente in materia e, pertanto, dovrà essere fornita apposita scheda integrativa.

ART. 35 - SERVIZIO NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Nei centri di distribuzione i pasti saranno distribuiti con servizio a tavola a cura del personale della D.A..

La D.A. verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto. Il personale addetto alla refezione, prima di iniziare le operazioni di distribuzione dei pasti, dovrà:

- togliersi anelli (ad esclusione della fede nuziale), braccialetti, orologi, collane e orecchini (compresi i vari tipi di piercing);
- lavarsi accuratamente le mani (saranno vietati smalti sulle unghie);
- indossare la prescritta divisa, a norma con le disposizioni dell'art. 42 del D.P.R. n.327/1980 e del Reg. (CE) 29.4.2004, n.852/2004;
- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, dovranno essere subito richiusi e collocati nel contenitore isoterico;
- condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire (espressa in volume o peso);
- utilizzare utensili adeguati e calibrati.

Una volta iniziata la distribuzione, tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico dovrà essere distribuita.

TITOLO X IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

ART. 36 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere un'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, essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

La D.A. 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. 37 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, artt. 31 e 51, dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109, dal Reg. UE 1169/2011 e dal Reg. (CE) 29/4/2004, n.852/2004.

ART. 38 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i punti di distribuzione ed i refettori saranno a carico della D.A. e dovranno essere oggetto di specifica procedura.

La D.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.) relativa alle procedure dichiarate in sede di gara.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

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

ART. 39 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

La D.A. dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011; nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la D.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

ART. 40 - 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.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART. 41 - PULIZIA IMPIANTI

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature dei terminali di cottura, refettori e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla D.A.

ART. 42 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia dovrà attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. Tutto il materiale di sanificazione non dovrà sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

I detergenti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

TITOLO XI PERSONALE

ART. 43 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La D.A. per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene,

sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;

- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Il piano di organizzazione del personale sarà oggetto di valutazione in sede di gara e vincolante in sede contrattuale.

Figure professionali legate alla preparazione

Dovrà essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, nel rapporto medio per le scuole infanzia e primarie di un operatore addetto ai punti di distribuzione. Per tutte le tipologie di scuola sarà richiesto un rapporto addetti/pasti erogati di 1:40, con un arrotondamento massimo del 10%.

Il personale, sotto indicato, dovrà svolgere le funzioni di seguito riportate e dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ed esperienze professionali:

- **Responsabile del servizio.** Per il Responsabile del servizio si rimanda a quanto previsto all'art.17.
- **Dietista.** La D.A. dovrà altresì assicurare la figura di dietista, in possesso della qualifica professionale idonea, abilitante all'esercizio della professione, di comprovata esperienza di almeno tre anni nel campo, avente i compiti di predisporre tutti i tipi di Diete Speciali autorizzate dall'A.S.L.
- **Referente** per la verifica e controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi.

La D.A. dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alle pulizie dei refettori dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

All'inizio di ciascun anno scolastico, la D.A. invierà all'A.C. l'elenco completo del personale presente nei punti di distribuzione, compreso il personale destinato alle sostituzioni con indicazione del plesso scolastico di destinazione; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate all' A.C..

Si precisa che tutto il personale occupato dalla D.A. dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali saranno tenuti a provvedervi per proprio conto.

La D.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la

corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Ufficio Istruzione del Comune.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso, la D.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La D.A., inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all'intero servizio nei punti di distribuzione, sollevando l'A.C. da qualsiasi responsabilità al riguardo.

ART. 44 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

La D.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori propri dipendenti, occupati nell'attività 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 svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla D.A., in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la D.A., nel caso abbia necessità di assumere, l'obbligo di assunzione in via prioritaria del personale impiegato nella gestione uscente.

ART. 45 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La D.A. deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente C.S.A., per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la D.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

Il personale dovrà essere qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La D.A. dovrà altresì 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. 46 – VESTIARIO

La D.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza da indossare durante le ore di servizio.

Il vestiario del personale sia per i refettori che per i centri di cottura dovrà essere:

- camice di colore chiaro,
- grembiule con pettorina di colore chiaro,
- cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura,
- calzature appropriate,
- mascherine e guanti monouso (preferibilmente di colore blu) e quanto sia necessario per il servizio.

Dovranno essere previsti, per i lavori di pulizia distribuzione e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi devono essere previsti anche quelli per il ricambio. La dotazione di tale vestiario deve essere personale e fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

ART. 47 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04, nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della D.A.

ART. 48 - IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Il personale prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione deve:

- aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro (art. 46);
- lavarsi accuratamente le mani.

ART. 49 - SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AL CONTRATTI DI APPALTO

La D.A. deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

La D.A. deve ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs. 81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni

Nell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.); con particolare riferimento a quanto disposto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., prima della stipula del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a:

- Predisporre la Valutazione dei Rischi relativa alle mansioni svolte con particolare riferimento al contesto in cui si opera.
- Prendere visione del DUVRI preliminare redatto dall'A.C., recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico o organizzativo incidenti sulle modalità di realizzazione dell'appalto. Tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta della D.A., da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione, ed in seguito ad una valutazione di questa da parte dell'A.C.. Lo stesso dovrà essere debitamente sottoscritto prima dell'inizio delle attività e verrà allegato al contratto di appalto stipulato con l'aggiudicatario. Si precisa che tale documento dovrà essere integrato singolarmente dal Dirigente Scolastico prima della stipula del contratto e comunque prima del concreto inizio delle attività in appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, individuando le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria, integra gli atti contrattuali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art. 36 e 37 del D. Lgs. 81/08 e Accordo Stato Regioni del 21.12.11, provvedendo all'aggiornamento nel corso dell'appalto. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza durante lo svolgimento delle attività, in ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto, di un addetto alla lotta antincendio e di un addetto al primo soccorso, opportunamente formati ed addestrati secondo le vigenti normative di legge.

Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come previsto dall'art. 26 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/08 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a questa Amministrazione Comunale, prima dell'aggiudicazione dell'appalto ed entro il termine alla medesima comunicato a mezzo PEC, la seguente documentazione: elenco del personale interessato all'appalto, con relativi attestati di formazione, idoneità alla mansione lavorativa, ove prevista, verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuali e comunicazione di assunzione

TITOLO XII CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO

ART. 50 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato e con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell'esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel presente C.S.A., sia presso il Centro di Cottura sia presso i punti di distribuzione.

La D.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi, fornendo altresì tutta la collaborazione necessaria, compresi chiarimenti e documentazione.

L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

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

- l'Ufficio comunale competente;
- i competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- i tecnici e gli specialisti del settore eventualmente incaricati dall'A.C.

Le persone che avranno accesso alla cucina dovranno essere munite di idoneo abbigliamento, fornito all'occorrenza dalla D.A.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione. Qualora, in sede di controllo, siano rilevate non conformità, inadempienze, irregolarità, l'A.C. procederà ad effettuare le dovute osservazioni e contestazioni.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

- corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti;
- corrispondenza del menù giornaliero
- conservazione campioni;
- corrispondenza degli alimenti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato;
- applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio;
- buona conservazione degli alimenti e rispetto della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio;
- controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi;
- controllo della corretta applicazione dell'HACCP;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) CONTROLLI ANALITICI

Durante i controlli, i tecnici incaricati dagli Enti preposti, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio. La D.A. dovrà inoltre fornire immediata evidenza dei controlli effettuati dalle diverse Autorità di Vigilanza (es. NAS, ASL, ARPA.. ecc.) trasmettendo all'A.C. copie integrali dei rilievi e delle prescrizioni da essi disposte sia per quanto concerne la produzione, sia per le questioni strutturali/impiantistiche, comunicando, altresì, l'avvenuto adeguamento nei tempi stabiliti per quanto di propria competenza.

c) RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico la D.A. trasmetterà al Comune una relazione sull'andamento del servizio contenente le seguenti informazioni relative a:

- organigramma del personale e organizzazione del lavoro;
- formazione del personale;
- programma manutenzioni e sostituzione delle attrezzature;
- relazione su NON conformità analisi e segnalazioni;
- rapporto sull'attuazione delle proposte formulate in sede di gara.

È facoltà dell'A.C. richiedere in situazioni specifiche relazioni aggiuntive su particolari argomenti.

ART. 51 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la D.A. dovrà, giornalmente, prelevare presso il centro cottura, due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc.) 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.

Nel caso di multi porzione, ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

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.

ART. 52 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Presso il centro di cottura e presso i centri di distribuzione, la D.A. dovrà redigere ed applicare il piano di autocontrollo aziendale.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente al "pacchetto igiene" composto da: Reg. CE178/2002, Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004, Reg. 882/2004, e s.m.i., concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto, la D.A., come Operatore del Settore Alimentare, dovrà, attraverso l'applicazione dell'analisi dei rischi, individuare tutti i punti critici del proprio processo produttivo e prevedere quindi azioni preventive e azioni correttive, tali da ridurre al minimo ogni tipo di rischio chimico, fisico e microbiologico, garantendo dunque la tutela della salute del consumatore finale oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura, a disposizione dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti Organi Comunali nonché di soggetti incaricati dall'A.C.