

Allegato a

COMUNE DI GUARENE
(Provincia di Cuneo)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER LA GESTIONE

DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni: 2024/2025 - 2025/2026 -

2026/2027-2027/2028 - 2028/2029

Sommario

PARTE A–CAPITOLATO AMMINISTRATIVO

Art. 1 Premessa

Art. 2 Oggetto dell'appalto

Art. 3 Condizioni e modalità di esecuzione del servizio

Art. 4 Disciplina contrattuale

Art. 5 Durata del contratto

Art. 6 Importo stimato a base d'asta

Art. 7 Invariabilità dei prezzi

Art. 8 Disciplina sulla tracciabilità dei pagamenti

Art. 9 Rapporti contrattuali

Art.10 Sospensione dei servizi

Art.11 Emissione di ordine in pendenza di stipulazione del contratto

Art.12 Deposito cauzionale definitivo

Art.13 Responsabilità per infortuni e danni

Art. 14 Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

Art. 15 Penali

Art. 16 Procedimento di contestazione ed applicazione delle penalità

Art. 17 Subappalto

Art. 18 Divieto di cessione del contratto e del credito

Art. 19 Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

Art. 20 Modifiche contrattuali

Art. 21 Direzione dell'esecuzione del contratto e certificazione di regolare esecuzione

Art. 22 Sicurezza

Art. 23 Oneri e obblighi a carico dell'amministrazione

Art. 24 Obblighi di riservatezza

Art. 25 Anticorruzione

Art. 26 Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti all'esecuzione del contratto

Art. 27 Devoluzione delle controversie non risolubili in via transattiva

Art. 28 Spese contrattuali

Art. 29 Soggetti della stazione appaltante

Art.30 Tutela dei dati personali

Art. 31 Sopralluogo

Art. 32 Norme di rinvio

Parte A-CAPITOLATO AMMINISTRATIVO

Art. 1 - Premessa

Il presente Capitolato disciplina il contratto tra il Comune di GUARENE (nel seguito, per brevità, "Amministrazione") e l'impresa, ovvero il diverso soggetto di cui all'art. 65 del D. Lgs. n. 36/2023 (di seguito anche Codice), risultato aggiudicatario della procedura di gara (nel seguito, per brevità, "Appaltatore"), avente ad oggetto l'espletamento del servizio di refezione scolastica.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'affidamento ha per oggetto la gestione del servizio di mensa per le scuole dell'infanzia, primaria anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027 -2027/2028- 2028/2029 così come descritto al successivo art. 3 da eseguirsi presso

Guarene - capoluogo Via Duca D'Aosta (cucina e refettorio)

Scuola dell'Infanzia

Scuola Primaria

Guarene - frazione Vaccheria Via ALDO MORO (cucina e refettorio)

Scuola dell'Infanzia

Scuola Primaria

Art.3 - Condizioni e modalità di esecuzione del servizio

Le condizioni e le modalità di esecuzione del servizio sono quelle indicate nel capitolato tecnico, nel presente capitolato e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il contratto è stipulato "a misura" e l'importo del contratto può variare, in aumento o in diminuzione, in base alle quantità effettivamente eseguite, fermi restando i limiti di cui all'articolo 120 del D. Lgs 36/2023 e le condizioni previste dal presente capitolato. Il ribasso percentuale, offerto dall'aggiudicatario in sede di gara, costituisce il prezzo contrattuale da applicare alle singole quantità eseguite.

Art.4 - Disciplina contrattuale

In caso di norme del presente capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'attuazione del progetto approvato; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

L'appalto viene concesso, accettato e sottoscritto per accettazione ai patti, termini, modalità e condizioni inderogabili e inscindibili di cui al presente capitolato. Fanno parte della sopra riportata fattispecie i seguenti documenti:

- D.U.V.R.I(documento unico valutazione rischi da interferenze);
- Relazione progettuale;
- Patto d'integrità;
- Il presente capitolato;
- Informativa trattamento dei dati personali;

- Schema nomina a responsabile del trattamento (DPA); la stipulazione del contratto, a mezzo di scrittura privata con firme autenticate, deve avvenire nei termini indicati dall'Amministrazione nel rispetto della disciplina vigente.

Qualora l'appaltatore non si presenti entro il termine prefissato e non concorrano motivi da essere valutati dall'Amministrazione per una stipula tardiva, questo ha facoltà di dichiararla decaduta dall'aggiudicazione, e si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria. In caso rimangono comunque a carico della ditta inadempiente, le maggiori spese sostenute.

Art. 5 - Durata del contratto

La durata delle attività relative all'appalto è di 60 mesi - anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027- 2027/2028 e 2028/2029

Art.6 - Importo stimato a base d'asta

L'importo dell'affidamento può essere presumibilmente quantificato in 743.750,00 oltre IVA per il Quinquennio, di cui oneri € 2.750,00 non soggetti a ribasso. Il calcolo è stato eseguito sul dato di € 25.000 pasti calcolati sull'anno scolastico 2023/2024

Spetta all'affidatario, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con l'accettazione del Capitolato speciale di gara, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario offerto moltiplicato per il numero di pasti. Il contratto pertanto verrà stipulato a "misura", così come già specificato nel precedente articolo 3.

Ai sensi dell'art. 41 del Codice, il progetto individua una somma stimata per costi della manodopera pari al 46,42% pari a € 345.250,00 (€ 300.000,00 su tabelle ministeriali prov. Cuneo al 31.12.21. oltre stima aumenti contrattuali 15%) ALLEGATO A2

Art. 7 Invariabilità dei prezzi

Il prezzo di affidamento resterà fisso e imm modificabile per il primo anno di contratto. L'aggiornamento del prezzo unitario potrà essere richiesto solo a decorre dal secondo anno di vigenza contrattuale ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. nel modo che segue:

la revisione non potrà essere richiesta per frazioni di anno e non avrà efficacia retroattiva (la fatturazione del prezzo revisionato potrà avvenire solo successivamente all'approvazione da parte del Committente); laddove, anche a seguito di istruttoria condotta dal Committente, risulti un effettivo aumento o una diminuzione superiore al ventesimo del prezzo aggiudicato, l'Appaltatore potrà chiedere una revisione del prezzo medesimo, che potrà essere accordata per quella differenza che eccede il 5% nella misura dell'80% della variazione (la variazione inferiore viene ricondotta alla normale alea contrattuale).

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT: gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie

Art.8 - Disciplina sulla tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art.3 della legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituiranno, ai sensi dell'art.3, comma9-bis della legge n.136/2010, causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione verificherà in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art.09 - Rapporti contrattuali

Salvo diverse disposizioni, l'Amministrazione, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in

generale, le comunicazioni inerenti le attività tecniche del contratto attraverso il Responsabile unico del procedimento.

Le indicazioni tecniche per l'espletamento delle attività saranno impartite dallo stesso R.U.P. che sarà nuovamente indicato con la stipula del relativo contratto di appalto. Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, controllare che l'appalto sia eseguito tecnicamente secondo i tempi, le modalità ed i programmi contenuti nel contratto e nei documenti di riferimento, controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Amministrazione, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a nome e consuetudini dell'Amministrazione.

L'Appaltatore dovrà fare in modo che all'interno della propria organizzazione vi sia un unico centro di riferimento al quale l'Amministrazione possa rivolgersi per le richieste, le informazioni, le segnalazioni di disservizi o di anomalie ed ogni altra comunicazione relativa al rapporto contrattuale.

In tal senso, l'Appaltatore si impegna a designare, a suo totale carico ed onere, una persona responsabile della esecuzione del contratto (Responsabile del servizio per conto dell'Appaltatore), costantemente reperibile, il cui nominativo sarà indicato all'Amministrazione per iscritto all'atto della firma del contratto. Il responsabile del servizio provvederà, per conto dell'Appaltatore, a vigilare affinché ogni fase dell'appalto risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Responsabile del servizio per conto dell'Amministrazione.

Art.10 - Sospensione dei Servizi

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

L'Appaltatore non può sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti dell'Appaltatore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Amministrazione e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art.11 - Emissione di ordine in pendenza di stipulazione del contratto

L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine/comunicazione di aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui al successivo articolo, nonché degli ulteriori adempimenti assicurativi ed in materia di sicurezza sul lavoro necessari prima dell'avvio del servizio.

Art.12 - Deposito cauzionale definitivo

L'Appaltatore sarà tenuto a prestare un deposito cauzionale definitivo in misura pari al CINQUE per cento dell'importo contrattuale massimo, ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs n.362/2023. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia definitiva è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno. All'importo della garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 106 per la garanzia provvisoria. Per fruire di tale beneficio l'operatore economico affidatario dovrà allegare al deposito definitivo le relative certificazioni. Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese siano certificate o in

possesto della dichiarazione. L'importo del deposito cauzionale sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltanti

Le fideiussioni/polizze dovranno essere intestate al Comune di GUARENE.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

Le fideiussioni e le polizze relative al deposito cauzionale definitivo dovranno essere presentate corredate di autentica amministrativa o notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia ovvero, in alternativa, di dichiarazione rilasciata dal soggetto firmatario (con allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità) ai sensi dell'art.47 del DPR445/2006, contenente i predetti elementi (identità, poteri e qualifica).

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta dell'Amministrazione qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'ottanta per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidette, è automatico senza necessità del benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo pari al venti per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

Art.13 - Responsabilità per infortuni e danni

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivanti ai sensi di legge in seguito all'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'Appaltatore si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta. L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere durante l'esecuzione dell'appalto agli utenti dei servizi di ristorazione individuati ai sensi del presente Capitolato tecnico di gara.

L'Appaltatore sarà considerato responsabile dei danni o infortuni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'Amministrazione che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

A tale scopo l'Appaltatore, con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe, si obbliga a stipulare con primario assicuratore una polizza assicurativa contro i rischi di:

1. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sotto-limite di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- R.C. da produzione e smercio di prodotti alimentari: la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti. Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto.
 - danni arrecati a terzi (compresi i beneficiari del servizio, e l'A.C.) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Aggiudicatario che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
 - danni da incendio.
2. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'Appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00= per sinistro con il sotto-limite di Euro 3.000.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, la clausola di Buona Fede.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali successive variazioni / appendici, dovranno essere consegnate all'Amministrazione prima della stipula del contratto.

Qualora le polizze, a seguito di verifiche d'ufficio, non dovessero risultare adeguate all'attività oggetto dell'appalto ed a quanto disposto dal presente articolo, l'Appaltatore è tenuta a renderle conformi a quanto richiesto dall'Amministrazione.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'Appaltatore, non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di essa incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, anche in virtù dell'applicazione di scoperti e/o franchigie, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo delle coperture assicurative.

La mancata presentazione delle polizze nonché il mancato adeguamento entro i termini stabiliti comporta la decadenza dell'aggiudicazione.

Art.14 - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle attività contrattuali, le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle

attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. L'Appaltatore si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questa non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Ai fini di cui sopra questa Amministrazione acquisirà, ex art. 16bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs n. 36/2023. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Amministrazione del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Amministrazione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

Art.15 - Penali

Nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, l'Appaltatore è tenuta ad uniformarsi a tutte le disposizioni e gli standard previsti dal presente capitolato, dalle normative vigenti e che entreranno in vigore, dagli accordi assunti nel corso dell'appalto tra l'Appaltatore e l'Amministrazione e dalle eventuali proposte migliorative formulate in sede di gara.

L'Amministrazione, in sede di controllo sulla conformità dei servizi resi e a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di contestare all'Aggiudicataria i profili di non conformità che dovessero essere eventualmente riscontrati in relazione a tutti gli obblighi, gli oneri e gli standard previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica migliorativa prodotta in sede di gara, nonché dalle vigenti norme di legge e di CCNL.

A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione qualora si verificano inadempimenti dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penali commisurate alla gravità delle inadempimenti, al grado di disservizio arrecato ed all'eventuale recidiva.

In particolare l'Appaltatore è soggetta a penali:

- a) € 5.000,00 per ogni giorno di interruzione totale del servizio, intesa come mancata consegna dei pasti presso tutti i refettori interessati dal servizio;
- b) da € 1.000,00 a € 4.000,00 per ogni giorno di interruzione parziale del servizio, intesa come mancata consegna dei pasti presso uno o più refettori interessati dal servizio;
- c) da € 250,00 a € 1.000,00 in caso di mancata consegna di una portata del menù presso uno o più refettori interessati dal servizio;
- d) da € 100,00 a € 500,00 in caso di consegna e relativa somministrazione di un numero di pasti inferiore rispetto al numero di pasti prenotati in funzione del numero di utenti presenti in refettorio;
- e) da € 100,00 a € 300,00 per ogni ritardo rispetto all'orario stabilito per la consegna e/o la somministrazione dei pasti in ogni singolo refettorio;
- f) da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni prodotto rinvenuto nei magazzini o nei frigoriferi che risulti avariato, scaduto o che abbia superato il tmc; nel caso in cui il prodotto sia stato somministrato

- all'utenza, ancorché non consumato, gli importi della penale vengono raddoppiati;
- g) da € 100,00 a € 750,00 qualora la qualità e le caratteristiche delle derrate detenute o distribuite non siano conformi a quanto stabilito dalle caratteristiche merceologiche degli alimenti e per le difformità dei limiti critici dei valori microbiologici;
 - h) di € 600,00 in caso di utilizzo di derrate contenenti OGM;
 - i) da € 500,00 a € 2.000,00 in caso di mancato rispetto delle procedure previste per la somministrazione di diete sanitarie;
 - j) di € 600,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
 - k) da € 100,00 a € 500,00 in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti;
 - l) di € 300,00 per ogni mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e IGP;
 - m) di € 300,00 per ogni violazione di quanto previsto dal menù e in ogni caso di variazione non autorizzata;
 - n) di € 350,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto e distribuzione;
 - o) di € 300,00 per mancata conservazione dei campioni richiesti dal presente capitolato;
 - p) di € 500,00 per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato, per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
 - q) di € 500,00 per ogni mancato rispetto e per ogni violazione degli standard e delle specifiche tecniche previste dal presente Capitolato tecnico di gara in tema di pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature, spurghi, nonché in caso di non corretta raccolta dei rifiuti e di mancata pulizia delle zone di raccolta rifiuti;
 - r) da € 200,00 a €2.500,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard e delle norme in tema di organico e personale declinate dal presente Capitolato;
 - s) di € 500,00 violazione delle norme previste dal presente capitolato e integrate dalle vigenti disposizioni normative in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia di dispositivi di protezione individuale;
 - t) di € 500,00 in caso di installazione di attrezzature con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle sostituite in quanto guaste e non più riparabili, ovvero in caso di interventi di manutenzione su strutture e attrezzature eseguite secondo modalità non conformi a regola d'arte;
 - u) di € 50,00 per ogni giorno di ritardo oltre i termini previsti dal presente capitolato per l'adempimento dei seguenti oneri a carico dell'Appaltatore:
 - esecuzione degli interventi di manutenzione sulle attrezzature mal funzionanti o guaste;
 - v) di € 1.500,00 nel caso di destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
 - w) da € 100,00 a € 1.000,00 in caso di non conformità nelle modalità e/o nelle tempistiche del sistema di gestione degli incassi;
 - z) da € 1.000,00 a € 1.500,00 per ogni mancato impegno a quanto previsto/dichiarato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e oggetto di attribuzione di punteggio;
 - aa) da € 100,00 a € 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo:
 - mancato utilizzo di materiale conforme ai CAM (es. detersivi, ecc.);
 - mancata trasmissione e attuazione del programma di formazione del personale
 - mancata redazione del Piano di Informazione agli utenti del capitolato tecnico;

Resta inteso in ogni caso che, anche in costanza di eventuali contestazioni di inadempimento ed applicazioni di penalità, l'Amministrazione pretenderà dall'Appaltatore il corretto adempimento delle obbligazioni

contrattuali e formulerà invito ad adeguare le prestazioni agli standard previsti dal presente Capitolato tecnico di gara.

L'Appaltatore dovrà adoperarsi a sua cura e spese per rimuovere le situazioni e gli effetti delle eventuali non conformità, adeguando le proprie prestazioni agli standard previsti dal presente Capitolato tecnico di gara.

Art. 16 – Procedimento di contestazione ed applicazione delle penalità

A fronte delle non conformità e degli inadempimenti eventualmente riscontrati in sede di controllo, l'Amministrazione procederà a formulare via PEC all'Appaltatore le relative contestazioni assegnando un termine non inferiore a 10 giorni per presentare le proprie controdeduzioni e giustificazioni.

Le contestazioni potranno essere eventualmente formulate, a discrezione dell'Amministrazione, anche trasmettendo i report di verifica in ordine agli aspetti igienico-sanitari e qualitativi vagliati dal personale appositamente incaricato per i servizi di controllo, che evidenzieranno le eventuali non conformità.

Nel caso in cui l'Appaltatore non fornisca idonee giustificazioni o qualora tali giustificazioni non evidenziassero oggettive cause esimenti, l'Amministrazione procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato, comunicandone all'Appaltatore l'avvenuta adozione. Tali somme dovranno essere versate sul conto di tesoreria comunale.

Resta salva, in via alternativa, la facoltà dell'Amministrazione di applicare la penalità mediante incameramento della cauzione per l'ammontare corrispondente a quello della penalità. In tali casi l'Appaltatore dovrà provvedere all'integrazione dell'importo della cauzione entro 20 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta ritenuta.

Art. 17 - Subappalto

L'Appaltatore esegue in proprio i servizi/le forniture compresi nel contratto. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione dovrà dichiararne l'intenzione in sede di offerta, indicando la prestazione che intende subappaltare ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023.

In caso di subappalto il prestatore di servizi resta responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel contratto.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione con specifico provvedimento ad una Ditta in possesso di tutti i requisiti richiesti alla ditta per l'affidamento del servizio in modo da assicurare comunque il buon andamento.

Art. 18 - Divieto di cessione del contratto e del credito

È vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune, è comunque fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice.

È vietata la cessione del credito nel corso di esecuzione del presente contratto in violazione dell'art. 120 comma 12 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 19 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

applicazione dell'art. 124 del D.Lgs. 36/2023 e fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5 del medesimo art. 124 del Codice, nel caso di fallimento dell'esecutore l'amministrazione si avvarrà, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura di risoluzione prevista dall'art. 122 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36. In questo caso tuttavia la semplice constatazione del fallimento costituisce motivo sufficiente per procedere alla risoluzione senza la necessità di ulteriori

motivazioni. L'appalto, dopo la risoluzione di cui sopra, verrà affidato ad altra ditta con i procedimenti previsti dall'art. 124 del medesimo D.Lgs. n. 36/2023, secondo quanto ulteriormente specificato al precedente art. 17.

Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di liquidazione giudiziale dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di liquidazione giudiziale di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 20 - Modifiche contrattuali

Trattandosi di contratto aggiudicato mediante offerta economicamente vantaggiosa, nel rispetto dei requisiti minimi specificati dal presente capitolato, sono ammesse offerte in variante al progetto a base di gara, limitatamente agli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa, come specificatamente ed espressamente indicato dal disciplinare di gara, che disciplinerà anche i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara.

L'Amministrazione, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione dei servizi fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'Affidatario di eseguire le prestazioni adeguandole alla disposta variazione in aumento o in diminuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso, ai sensi dell'art. 120 comma 9 del D.

Lgs.36/2023, l'Affidatario è tenuto ad adeguare il quantitativo delle prestazioni da erogare, senza che possa far valere in alcun modo il diritto alla risoluzione del contratto, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali.

Oltre questo limite l'impresa avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo a risarcimento danni

Art. 21 - Direzione dell'esecuzione del contratto e certificazione di regolare esecuzione

L'Amministrazione nominerà il soggetto preposto alla vigilanza sull'esecuzione del servizio oggetto del contratto ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.

La corrispondenza dell'appalto alle obbligazioni contrattuali è attestata dalla dichiarazione di regolare esecuzione.

Art. 22 - Sicurezza

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del D. Lgs 81/2008 e s.m.i. inerenti l'organizzazione dei servizi, la formazione del personale e la corretta applicazione del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. relativo alla sicurezza sul lavoro di competenza, nonché adeguata capacità tecnica, organizzativa ed economica in relazione alle dimensioni e caratteristiche del servizio appaltato, così come la regolare iscrizione della medesima al registro ditte, o nell'albo provinciale delle imprese artigiane ed in possesso da parte del titolare e/o amministratore dell'impresa di requisiti tecnico professionali adeguati.

L'Amministrazione, al fine di minimizzare il rischio di incidenti e/o infortuni durante l'esecuzione del servizio ha predisposto l'allegato D.V.R., con cui fornisce alla Ditta informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui essa è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività. **ALLEGATI AA41 A42 A43**

È onere dell'aggiudicatario, prima dell'avvio del servizio, fornire tutta la documentazione necessaria ad attestare gli adeguati requisiti tecnico professionali:

- Copia del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.;
- Attestazione del datore di lavoro titolare relativamente al rispetto degli obblighi contributivi e previdenziali;
- Documento di valutazione dei rischi art. 17-28 D. Lgs. 81/08 ovvero documentazione attestante l'assolvimento degli obblighi in materia di prevenzione infortuni e tutela della salute dei lavoratori;

Nei medesimi termini è altresì richiesta la sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, contenente l'individuazione dei rischi specifici del luogo di lavoro e delle misure adottate per eliminare le interferenze ai sensi dell'art. 26 D. Lgs. 81/2008, che è riportato tra i documenti di gara nonché l'ulteriore documentazione prevista dal medesimo DUVRI.

I costi per la sicurezza saranno annualmente corrisposti alla ditta aggiudicataria nelle modalità di seguito indicate:

50% all'inizio di ogni anno scolastico;

50% al 30.04 di ogni anno scolastico;

Art. 23 - Oneri e obblighi a carico dell'Amministrazione

Il Comune si impegna a:

- fornire le informazioni necessarie all'organizzazione dei servizi entro il 31 agosto e comunicare tempestivamente ogni altra necessità;
- individuare nell'ambito del servizio istruzione un referente responsabile della verifica dell'andamento del servizio, in confronto con un rappresentante dell'Appaltatore;
- pagare le spettanze a proprio carico con le modalità di cui al presente capitolato;
- Effettuare sopralluoghi ed ispezioni in qualunque momento e senza preavviso, anche avvalendosi di competenti autorità.

Art. 24 Obblighi di riservatezza

L'Appaltatore avrà l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio nonché le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'Appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle presenti prestazioni contrattuali.

L'Appaltatore si impegna a far sì che nel trattare dati, informazioni, e conoscenze dell'Amministrazione di cui venga eventualmente in possesso, vengano adottate le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'Appaltatore se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto.

In ogni caso si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

La società contraente sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione.

Le parti si impegnano altresì a trattare eventuali dati personali e sensibili nel rispetto della normativa vigente in materia, in particolare del Regolamento Europeo UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali (RGPD).

L'Affidatario acconsente che i dati personali del legale rappresentante, resi per la stipulazione e per tutti gli eventuali ulteriori adempimenti che si dovessero rendere necessari durante l'esecuzione del contratto medesimo, siano trattati dall'Amministrazione ai sensi del Regolamento Europeo UE 679/2016; altresì prende atto dei diritti e delle condizioni che conseguono alla disciplina del predetto Regolamento come disponibili nella specifica informativa presente sul sito comunale www.guarene.it

Art. 25 - Anticorruzione

L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente appalto, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 62/2013. L'Appaltatore, a tal fine, dovrà sottoscrivere, unitamente al contratto, per integrale conoscenza ed accettazione, il "Patto d'integrità".

Art. 26 - Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti l'esecuzione del contratto

Per tutte le controversie dipendenti dal contratto circa l'esatta esecuzione delle prestazioni dovute, dovranno preliminarmente essere risolte in via amministrativa mediante l'intervento del responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 206, con la procedura di cui all'art. 205.

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'Amministrazione e dall'appaltatore, avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 212 del D.lgs. n. 36/2023, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice Civile. La proposta di transazione può essere formulata, sentito il responsabile unico del procedimento:

- a. dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del Responsabile competente dell'Amministrazione;
- b. dal Responsabile competente dell'Amministrazione, per essere rivolta all'appaltatore, previa audizione del medesimo.

La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

Art. 27 - Devoluzione delle controversie non risolubili in via transattiva

Qualora non si raggiunga l'accordo fra le parti nei termini di cui al precedente articolo 26, la risoluzione delle controversie inerenti il presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo similare e con le modalità indicate dal codice di procedura civile, sarà competente in via esclusiva il Foro di Asti.

È esclusa ogni competenza arbitrale.

È comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi di cui agli artt. 120 e seguenti del c.d.a.

Qualsiasi danno arrecato dalla Ditta e dal suo personale sarà addebitato a cura del Comune a spese della Ditta Aggiudicataria.

A tutti gli effetti giudiziali ed extragiudiziali del contratto, la Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio legale in GUARENE, presso la sede del Comune, PIAZZA ROMA 06.

Art. 28 - Spese contrattuali

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto inerente i servizi oggetto del presente capitolato. Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura del contratto.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 6, comma 3, del d.l. 18 ottobre 2012, n. 179, convertito con modificazioni dalla L. 17 dicembre 2012, n. 221 (cd. decreto sviluppo bis), il contratto verrà sottoscritto in modalità elettronica.

Il costo di stipula e registrazione del contratto si aggira intorno ai 2.500,00 circa.

Art. 29 - Soggetti della stazione appaltante

Il Responsabile Unico del Procedimento svolge tutte le funzioni di cui all'art. 15 del D. Lgs n. 36/202. ed è individuato nella persona del Responsabile dell'area FINANZIARIA- SCOLASTICA, alla quale viene affidata anche l'esecuzione del contratto.

Art. 30 - Tutela dei dati personali

A norma del Regolamento UE n. 679/2016 i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento sono esclusivamente finalizzati allo svolgimento della gara ed alla successiva gestione del servizio.

L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'Amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra.

È fatto divieto alla ditta e al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento dell'attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Titolare del trattamento è il Comune di GUARENE con sede GUARENE PIAZZA ROMA N. 06 .

Responsabile del trattamento è il responsabile del procedimento.

Art. 31 - Sopralluogo

È previsto, qualora richiesto dall'Ente partecipante, un sopralluogo congiunto con l'Amministrazione. Lo stesso non deve ritenersi obbligatorio ma soltanto una presa di conoscenza delle condizioni dei locali, della viabilità di accesso, di tutte le circostanze generali e particolari tali da influire sulla formulazione della offerta.

Art. 32 - Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nei documenti di gara, le parti fanno riferimento alle leggi, ai regolamenti e alle disposizioni ministeriali, emanati o emanandi, nulla escluso o riservato, in materia di appalti di servizi, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice civile.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta, altresì, all'osservanza di tutte le leggi e regolamenti che disciplinano i contratti di servizio, la prevenzione e infortunistica, i contratti di lavoro e le leggi antinquinamento, siano o non siano espressamente richiamate nel presente Capitolato Speciale.

PARTE B – CAPITOLATO TECNICO

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 – Principi generali

Articolo 2 – Definizioni

Articolo 3 – Standard minimi di qualità del servizio

Articolo 4 – Durata dell'appalto

Articolo 5 – prezzo posto a base di gara

Articolo 6 – revisione dei prezzi

Articolo 7 – Standard minimi di qualità del servizio

Articolo 8 –tipologie di utenza

Articolo 9_ Dimensione indicativa dell'utenza e stima quantitativa dei servizi

Articolo 10- Calendario di erogazione del servizio

Articolo 11 - Variazione delle prestazioni in aumento o in diminuzione

La determinazione del valore complessivo dell'appalto è effettuata in via presuntiva ed indicativa, tenendo conto del numero di pasti erogato nell'anno solare 2023. Il numero dei pasti presunti nell'anno scolastico, come il numero dei pasti presunti giornalieri, è pertanto suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio ed alla consistenza degli altri utilizzatori autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, agli orari di lezione ed ai rientri scolastici pomeridiani, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento.

L'Amministrazione, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione dei servizi fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'Affidatario di eseguire le prestazioni adeguandole alla disposta variazione in aumento o in diminuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso, ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs36/2023, l'Affidatario è tenuto ad adeguare il quantitativo delle prestazioni da erogare, senza che possa far valere in alcun modo il diritto alla risoluzione del contratto, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali.

Oltre questo limite l'impresa avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo a risarcimento danni.

Articolo 12 - Inizio delle prestazioni dei servizi

Articolo 13 - Sciopero

Articolo 14- Interruzione temporanea del servizio per cause di forza maggiore

Articolo 15 - Interruzione temporanea del servizio per guasti e/o situazioni di emergenza

TITOLO II – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Articolo 16 – Elenco e Ubicazione dei Centri di produzione pasti e dei terminali di distribuzione

Articolo 17 – Servizio di ristorazione - funzionamento

Articolo 18 –Prenotazione dei pasti

Articolo 19 – Documenti e certificazioni

TITOLO III – PERSONALE

Articolo 20 – Profili generali

Articolo 21 – Osservanza dei contratti collettivi

Articolo 22 – Clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs.36/ 23e applicazione dei contratti di lavoro

Articolo 23 – Poteri di controllo dell'Amministrazione e rimedi sanzionatori specifici

Articolo 24 – Idoneità e adeguatezza del personale

Articolo 25 – Organico

Articolo 26 – Elenco del personale impiegato, organigramma operativo turn over e sostituzioni

Articolo 27 – Formazione e addestramento

Articolo 28 – Rispetto delle normative vigenti e dei regolamenti

TITOLO IV – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 29 – Disposizioni in materia di sicurezza

Articolo 30 – Misure per eliminare i rischi interferenti

Articolo 31 – Piano di evacuazione

TITOLO V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENÙ

Articolo 32 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Articolo 33 - Composizione del pasto

Articolo 34 – Generi alimentari vietati

Articolo 35 – Rotazione del menù

Articolo 36 – Variazioni del menù

Articolo 37 – Diete

Articolo 38 – Piano di Informazione agli Utenti

Articolo 39 – Osservanza delle leggi e dei regolamenti

TITOLO VI – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 40 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari

Articolo 41 – Modalità di erogazione del servizio e oneri a carico dell'Appaltatore

Articolo 42– Preparazione e cottura

Articolo 43 – Somministrazione di acqua durante il servizio di ristorazione

Articolo 44 – Servizio di distribuzione pasti

Articolo 45 – Destinazione del cibo non utilizzato

Articolo 46 – Utilizzo materiale monouso

Articolo 47 – Commissione mensa e iniziative di educazione alimentare

Articolo 48 – Sanificazione di strutture, ambienti, attrezzature e stoviglie

Articolo 49 – Smaltimento dei rifiuti

Articolo 50 – Smaltimento attrezzature dismesse.

TITOLO VII – STRUTTURE E ATTREZZATURE: AUTORIZZAZIONI, UTILIZZO, MANUTENZIONI, ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Articolo 51 – Disciplina

Articolo 52 – Royalties

Articolo 53 – Autorizzazioni e SCIA

Articolo 54 – Locali ed attrezzatura - dotazione

Articolo 55 – Manutenzione ordinaria di strutture e impianti a carico dell'Appaltatore

Articolo 56 – Oneri a carico dell'Amministrazione in relazione alle strutture concesse in uso – manutenzione straordinaria.

Articolo 57 – Interventi di sostituzione delle attrezzature esistenti

Articolo 58 – Verbale di consegna, inventario e verbale di riconsegna al termine del contratto

Articolo 59 – Verifica periodica delle strutture e delle relative dotazioni

TITOLO VIII NORME IGIENICHE

Articolo 60 – Elaborazione e applicazione del sistema di autocontrollo e del sistema di rintracciabilità Articolo

Articolo 61 – Disinfestazione e derattizzazione delle strutture

TITOLO IX - GESTIONE DEL SERVIZIO INFORMATIZZATO PER ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Articolo 62 – Modalità di gestione

Articolo 63 – Migliorie eventualmente apportate all'attuale sistema

TITOLO X – CONTROLLI DI CONFORMITA', INADEMPIENZE, PENALITA'

Articolo 64 – Diritto di controllo dell'Amministrazione

Articolo 65 – Soggetti preposti al controllo

Articolo 66 – Tipologie del controllo

Articolo 67 – Conservazione campioni

Articolo 68 – Fasi dell'esecuzione del contratto

Articolo 69 – Attività di controllo

TITOLO XI – CORRISPETTIVI, GESTIONE DELLA RISCOSSIONE DEI CREDITI, ONERI A CARICO DELL'ENTE COMMITTENTE.

Articolo 70 – Corrispettivi

Articolo 71 – Modalità di rendicontazione dei pasti e liquidazione

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Articolo 1 - Principi generali

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

In particolare, con l'appalto l'ente committente, in aderenza a quanto contenuto nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte, persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che al tempo stesso sia una risposta adeguata, sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, al bisogno di ristorazione scolastica ed un momento formativo e di socializzazione.

Per questo motivo l'appaltatore, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole, che permetta di vivere il pasto come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo, nelle strutture e nell'organizzazione, la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato l'appaltatore dovrà ispirare la propria presenza, all'interno delle strutture comunali, a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

Articolo 2 - Definizioni

Il presente capitolato disciplina la produzione, la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparati in «legame fresco - caldo», destinati al servizio di ristorazione scolastica dell'ente committente, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Ai fini dell'appalto di cui al presente capitolato, con le seguenti locuzioni si intende:

preparazione dei pasti	le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
confezionamento	l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura ermetica di questi;
veicolazione	il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura al locale refettorio;
porzionamento	la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente;
distribuzione	la consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno;

Articolo 3 - Standard minimi di qualità del servizio

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale, ai sensi del Piano di Azione Nazionale sul Green Procurement, ai Criteri Ambientali minimi approvati con D.M. 10/03/2020 e del Decreto Ministeriale delle Politiche Ambientali e Forestali del 18/12/2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche. L'appaltatore pertanto sarà tenuto ad applicare nella gestione del servizio i criteri sopra citati e successive sue modifiche e integrazioni.

Inoltre, tale capitolato tecnico tiene conto delle “Linee guide di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica”, approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in Gazzetta Ufficiale n. 134, l’11 giugno 2010 e delle “Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte”, marzo 2024.

Tale servizio rientra nel CPV 55524000-9 SERVIZIO RISTORAZIONE Categoria del servizio: Cat. 17

Costituiscono oggetto del presente appalto i seguenti servizi, da effettuare interamente a cura e spese dell’Appaltatore:

- a) servizi di ristorazione rivolti ad alunni delle scuole statali dell'infanzia, primarie ubicate nel territorio del Comune di GUARENE ;
- b) servizi di ristorazione rivolti al personale scolastico avente diritto al pasto nelle scuole dell'infanzia, primarie ubicate nel territorio del Comune di GUARENE;
- c) servizi di ristorazione rivolti al personale comunale che aderisca al servizio mensa;
- d) servizi di ristorazione in caso di attivazione di centri estivi e di attivazione di eventuale doposcuola.

I predetti servizi devono essere espletati dall’Appaltatore a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato e dalle eventuali proposte migliorative formulate in sede di offerta.

Le attività costituenti le prestazioni oggetto d’appalto, da effettuare integralmente a cura e spese dell’Appaltatore, sono di seguito sintetizzate:

- l’approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e in generale di tutti i prodotti non alimentari occorrenti per l’espletamento dei servizi principali sopraelencati;
- l’organizzazione, la gestione, la produzione, la somministrazione dei pasti, la pulizia dei Centri Cottura e di tutte le attrezzature ed arredi in esso ubicati; la pulizia completa dei refettori dopo la somministrazione dei pasti (compreso il lavaggio dei pavimenti), e il lavaggio di stoviglie;
- l’acquisizione delle presenze giornaliere degli utenti del servizio, rilevate dal personale scolastico, tramite apposito software informatico fornito e gestito integralmente dall’Appaltatore.

Sono altresì richieste le prestazioni, da effettuare integralmente a cura e spese dell’Appaltatore, di seguito sintetizzate:

- la manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature concesse in comodato d’uso gratuito dall’Amministrazione e di quelle eventualmente donate dall’Appaltatore in sostituzione di quelle già esistenti in caso di guasto non riparabile; le stesse rimarranno di completa proprietà dell’Amministrazione alla scadenza dell’appalto.
- La gestione informatizzata delle procedure di addebito delle tariffe e relativa gestione degli incassi derivanti dalla corresponsione delle tariffe per la fruizione del servizio dovute da parte degli alunni utenti del servizio di ristorazione scolastica.

Tali prestazioni saranno adeguatamente descritte in successivi specifici articoli contenuti nel presente capitolato speciale d’appalto.

L’Affidatario si impegna ad erogare il servizio secondo gli orari e i tempi stabiliti dall’Istituto Comprensivo.

Tutti gli oneri per la completa realizzazione dei servizi oggetto del presente appalto sono a carico dell’Affidatario, facendo uso di proprie risorse e personale.

Articolo 4 - Durata dell'appalto

La durata delle attività relative all'appalto è di 60 mesi - anno scolastico 2024/2025-2025/2026-2026/2027 - 2027/2028 e 2028/2029.

Articolo 5 - Prezzo posto a base della gara

L'importo dell'appalto (dato accertato sulla base della media numero di pasti erogati) può essere presumibilmente quantificato in € 743.750,00 per 5 anni di cui € 2.750,00 relativi ad oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA di legge. Tale valore economico si ritiene possa essere adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza.

Spetta all'affidatario, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con l'accettazione del Capitolato speciale di gara, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario offerto moltiplicato per il numero di pasti. Il contratto pertanto verrà stipulato a "misura", così come già specificato nel precedente articolo 3.

Ai sensi dell'art. 41 del Codice, il progetto individua una somma stimata per costi della manodopera pari a € 345.250,00 (€ 300.000,00 su tabelle ministeriali prov. Cuneo al 31.12.21. oltre stima aumenti contrattuali 15%)

Articolo 6 - Revisione dei prezzi

Il prezzo di affidamento resterà fisso e imm modificabile per il primo anno di contratto. L'aggiornamento del prezzo unitario potrà essere richiesto solo a decorre dal secondo anno di vigenza contrattuale ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. nel modo che segue:

- la revisione non potrà essere richiesta per frazioni di anno e non avrà efficacia retroattiva (la fatturazione del prezzo revisionato potrà avvenire solo successivamente all'approvazione da parte del Committente);
- laddove, anche a seguito di istruttoria condotta dal Committente, risulti un effettivo aumento o una diminuzione superiore al ventesimo del prezzo aggiudicato, l'Appaltatore potrà chiedere una revisione del prezzo medesimo, che potrà essere accordata per quella differenza che eccede il 5% nella misura dell'80% della variazione (la variazione inferiore viene ricondotta alla normale alea contrattuale).

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT:

- gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie

Articolo 7 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato speciale di gara che ne costituiscono parte integrante e sostanziale

Articolo 8 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da:

- Alunni e personale docente e collaboratori scolastici delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola Primaria del Capoluogo, della Scuola dell'Infanzia e della scuola primaria di frazione Vaccheria
- Utenti ed educatori di analoghi servizi, se richiesti (esempio "estate ragazzi" –"estate bimbi").

Articolo 9 - Dimensione indicativa dell'utenza e stima quantitativa dei servizi

La stima indicativa della dimensione dell'utenza è riepilogata, per ciascun servizio, nella tabella sotto indicata.

I dati riportati in tali prospetti hanno carattere meramente indicativo e presuntivo, ai fini della formulazione dell'offerta;

Il numero di pasti da fornire in media per ogni anno di durata del presente contratto è stimato in via meramente indicativa e presuntiva in 25.000 dato dai pasti erogati nell'anno 2023/2024

Articolo 10- Calendario di erogazione del servizio

I servizi oggetto dell'appalto devono essere assicurati per i seguenti periodi:

1. apertura delle nelle scuole dell'infanzia, primarie per l'intero anno scolastico e nel rispetto del calendario deliberato dai competenti organi scolastici;
2. iniziativa estate ragazzi, il cui calendario è concentrato nei mesi estivi, dopo la chiusura delle scuole e verrà concordato dagli enti proponenti

L'Amministrazione comunicherà all'Appaltatore, in relazione a ciascuna annualità del contratto e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, i dati relativi ai giorni di apertura delle scuole nonché le eventuali variazioni che gli stessi dovessero subire nel corso dell'anno di riferimento.

Il calendario dei servizi è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente; l'Istituto Comprensivo di Alba- Mussotto comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi

Articolo 11 - Variazione delle prestazioni in aumento o in diminuzione

La determinazione del valore complessivo dell'appalto è effettuata in via presuntiva ed indicativa, tenendo conto del numero di pasti erogato nell'anno solare 2023. Il numero dei pasti presunti nell'anno scolastico, come il numero dei pasti presunti giornalieri, è pertanto suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio ed alla consistenza degli altri utilizzatori autorizzati, nonché in relazione al calendario scolastico, agli orari di lezione ed ai rientri scolastici pomeridiani, alla frequenza effettiva ed alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento.

L'Amministrazione, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione dei servizi fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'Affidatario di eseguire le prestazioni adeguandole alla disposta variazione in aumento o in diminuzione, alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso, ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs36/2023, l'Affidatario è tenuto ad adeguare il quantitativo delle prestazioni da erogare, senza che possa far valere in alcun modo il diritto alla risoluzione del contratto, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali.

Oltre questo limite l'impresa avrà diritto, se lo richiede, alla risoluzione del contratto senza titolo a risarcimento danni.

Ai sensi ed alle condizioni di cui all'art. 60 del D. Lgs.36/2023, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, ricorrendone i presupposti e le esigenze, l'esecuzione di servizi e forniture supplementari, nei limiti delle soglie economiche individuate dall'art. 120, ferme restando le medesime condizioni economiche e contrattuali. In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà di estendere il servizio anche ad altre utenze e ad altri locali di distribuzione non compresi nel presente contratto al momento della stipula dello stesso. Resta inteso che in tal caso il prezzo del pasto sarà uguale al corrispondente prezzo risultante dalla gara e che l'Affidatario sarà tenuto ad adeguare il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti secondo le esigenze operative che saranno definite dai referenti comunali, conformando le prestazioni alla disciplina dettata dal presente capitolato, senz'altro onere aggiunto, anche a fronte di cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o una nuova ridistribuzione degli utenti nelle sedi, variazione dei giorni e dell'orario del servizio mensa, variazione nei siti di svolgimento del servizio, ivi inclusa l'eventuale istituzione di nuovi centri di produzione o refettori.

Articolo 12 - Inizio delle prestazioni dei servizi

L'Appaltatore si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione.

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale dei servizi di somministrazione pasti per le varie utenze non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Articolo 13 - Sciopero

I servizi oggetto dell'appalto sono da considerarsi ad ogni effetto connessi a servizi pubblici essenziali, ai sensi della Legge 146/1990 e s.m.i. "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". L'Appaltatore dovrà depositare, all'atto della stipula del contratto, l'accordo di comparto, eventualmente decentrato, che contiene la disciplina dei servizi oggetto d'appalto in caso di scioperi.

L'Appaltatore, in caso di sciopero del proprio personale, deve comunque darne comunicazione scritta all'Amministrazione con un preavviso non inferiore a 5 giorni.

In ogni caso l'Appaltatore, compatibilmente con lo sciopero e nel rispetto di quanto disciplinato in tema di garanzie dei servizi minimi essenziali, dovrà adoperarsi per garantire la continuità del servizio. È prevista la possibilità di eseguire il servizio secondo modalità organizzative che eccezionalmente potranno prevedere la preparazione e consegna di un cestino freddo contenente un pasto al sacco.

Articolo 14- Interruzione temporanea del servizio per cause di forza maggiore

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, come più volte ribadito, a tutti gli effetti «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Pertanto, lo stesso, non è suscettibile di interruzioni se non per cause di forza maggiore, a condizione che le predette cause siano comunicate tempestivamente alla controparte e documentate in termini oggettivi.

Per causa di forza maggiore si intende qualunque evento eccezionale posto al di fuori della sfera di controllo dell'Appaltatore (ad esempio terremoti, alluvioni, etc.) e quindi impreveduto ed imprevedibile, a condizione che l'evento non sia evitabile da parte dell'Appaltatore con l'esercizio della diligenza richiesta dalle vigenti norme di legge e di capitolato.

In tali ipotesi di forza maggiore, l'Appaltatore si impegnerà comunque a definire con l'Amministrazione soluzioni temporanee dirette a limitare al minimo il disagio per gli utenti, anche eventualmente garantendo il pasto al sacco adoperandosi – per quanto di competenza – per il tempestivo ripristino del servizio.

Per quanto riguarda le emergenze di tipo sanitario, l'Amministrazione si riserva di aprire un dialogo con la stazione appaltante al fine di adeguarsi congiuntamente alle direttive degli Enti sovracomunali.

Qualora detti adeguamenti dovessero comportare costi non previsti nella presente gara, l'Amministrazione si riserva di verificare l'entità del sovra prezzo e si impegna, sin d'ora a valutare, compatibilmente con le risorse di bilancio, la possibilità di finanziare i maggiori costi con propri fondi.

Articolo 15 - Interruzione temporanea del servizio per guasti e/o situazioni di emergenza

In caso di improvvisi guasti agli impianti, attrezzature e strutture tali da compromettere lo svolgimento anche parziale del servizio, e fermi in ogni caso gli obblighi previsti dal presente Capitolato tecnico di gara a carico dell'Appaltatore in tema di manutenzione delle attrezzature, potranno essere concordate, nell'immediato, tra l'Appaltatore e la Stazione appaltante, in via straordinaria e temporanea, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi. Tali soluzioni contingenti per far fronte nell'immediato alle predette situazioni non potranno in ogni caso avere durata superiore ai 2 giorni.

Nel caso del protrarsi di tali temporanee situazioni di emergenza e/o di circostanze tali da rendere non utilizzabili il centro cottura e/o i terminali di distribuzione indicati nel presente capitolato (ivi incluse le eventuali ristrutturazioni programmate dall'Amministrazione) l'Appaltatore sarà comunque tenuta a garantire il servizio di ristorazione per tutto il tempo necessario, utilizzando il centro cottura presenti sul territorio o, qualora sia momentaneamente in disuso, mettendo a disposizione un centro cottura di proprietà o in locazione, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione. Resta inteso che nel caso in cui l'Amministrazione accerti che le predette situazioni di emergenza siano riconducibili al mancato espletamento degli interventi di manutenzione e/o degli altri obblighi previsti dal presente Capitolato tecnico di gara a carico dell'Appaltatore, l'Amministrazione si riserva di dare corso all'applicazione delle penalità previste dall'articolo 15 del capitolato "Amministrativo".

TITOLO II – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

Articolo 16 - Elenco e Ubicazione dei Centri di produzione pasti e dei terminali di distribuzione

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, porzionamento dei pasti presso il Centro di Cottura di proprietà del Comune di Comune di Guarene e nella loro successiva veicolazione e distribuzione nei locali "refettorio" così come di seguito indicato:

Guarene capoluogo VIA DUCA D'AOSTA :
Scuola Primaria: (Centro di cottura + refettorio);
Scuola dell'infanzia: (refettorio)

Frazione Vaccheria VIA ALDO MORO
Scuola Primaria: (refettorio);
Scuola dell'infanzia: (centro cottura refettorio)

Tutta la somministrazione e produzione dei pasti, l'organizzazione e realizzazione del servizio in ogni fase è a carico dell'Appaltatore con proprio personale e risorse, nelle modalità indicate al successivo articolo.

Le strutture da utilizzare per il servizio di ristorazione saranno individuate tra quelle sopra elencate, in funzione dei plessi scolastici eletti a sede di svolgimento dei predetti servizi.

Tutte le strutture da utilizzare per i servizi di ristorazione saranno messe a disposizione dall'Amministrazione e da questa concesse all'Appaltatore in comodato d'uso gratuito per tutta la durata del contratto, unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

In dette attrezzature non sono da considerare il materiale per la fornitura e distribuzione dei pasti, quali: contenitori termici, stoviglie, pentole, il riassortimento di piatti, bicchieri, e stoviglie, la cui fornitura è a carico della ditta appaltatrice;

Articolo 17- Servizio di ristorazione - organizzazione

Il servizio consiste nella fornitura di derrate, produzione, distribuzione dei pasti e delle diete personalizzate agli alunni ed agli insegnanti con diritto al pasto gratuito delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola Primaria, al

personale comunale aderente al servizio mensa e agli iscritti ai centri estivi. Il personale dell'Appaltatore dovrà inoltre provvedere alla pulizia e alla preparazione dei locali addetti a refettorio, allo sbarazzo e al lavaggio delle stoviglie, al riassetto dei refettori e alla pulizia giornaliera di refettori, servizi igienici, locali e spazi di pertinenza.

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di produzione, in gestione all'Appaltatore, e distribuiti presso i refettori delle scuole così come meglio specificato:

Centro di cottura presso Scuola Primaria Capoluogo.

Successivamente i pasti vengono distribuiti all'interno del refettorio presente nella stessa scuola

Centro di cottura presso Scuola Primaria Vaccheria .

Successivamente i pasti vengono distribuiti all'interno del refettorio presente nella stessa scuola e veicolati nei refettori della scuola primaria di frazione Vaccheria

I pasti che devono essere veicolati presso refettori non compresi della struttura del "centro cottura", dovranno essere trasportati in contenitori termici, mediante il sistema del "legame caldo/freddo" da parte dell'Impresa Aggiudicataria.

Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario scolastico nei seguenti orari indicativi come avvenuto negli anni precedenti:

Scuola Infanzia capoluogo	Dal lunedì al venerdì h. 11,45
Scuola Infanzia vaccheria	Dal lunedì al venerdì h. 11,45
Scuola Primaria capoluogo	lunedì mercoledì giovedì h. 12,40
Scuola Primaria vaccheria	lunedì mercoledì giovedì h. 12,40

L'orario di distribuzione viene comunque comunicato ad ogni inizio di anno scolastico dall'Amministrazione; gli orari indicati sono suscettibili di variazioni in relazione all'insorgere di diverse esigenze dell'organizzazione scolastica.

È prevista la possibilità del servizio di distribuzione dei pasti su doppio turno solo per gli alunni della Scuole Primaria del Capoluogo, su richiesta dell'Amministrazione e in accordo con il Dirigente scolastico, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione stessa.

L'Amministrazione comunicherà, con un preavviso di almeno 24 ore, anche verbale, eventuali variazioni degli orari, dei turni, nonché eventuali giorni in cui il servizio per qualunque ragione non venga effettuato. Inoltre, qualora venisse attivato il servizio di doposcuola nei giorni in cui nel plesso non è previsto il rientro sarà imprescindibile la preparazione dei pasti anche in tali giorni, con le stesse modalità ed orari.

La consegna dei pasti presso ogni terminale di distribuzione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 5 e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pasto.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di produzione e di trasporto idoneo; l'eventuale automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione. Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

La distribuzione sarà effettuata dall'Appaltatore solo in presenza delle utenze, con servizio al tavolo (con scodellamento) in tutti i terminali di distribuzione mediante l'utilizzo di carrelli semplici o di carrelli termici ove presenti.

I tavoli devono essere apparecchiati con almeno un tovagliolo di carta ed una serie di posate d'acciaio e sono previsti bicchieri e piatti in arcopal per ogni bambino.

Su tutti i tavoli, preventivamente sanificati, dovrà inoltre essere disposto il quantitativo di acqua necessario per ogni tavolata, un cestino per il pane (solo dopo il consumo del primo piatto).

In caso di doppio turno di distribuzione, è previsto lo sbarazzo e la sanificazione di tavoli e pavimenti ad ogni cambio di turno.

Successivamente alla distribuzione sarà effettuato lo sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e il riassetto dei refettori e delle cucine, dei servizi igienici e dei locali di pertinenza e il ritiro dei contenitori sporchi da parte dell'Appaltatore.

ESTATE RAGAZZI

Il servizio è indicativamente organizzato nel periodo di sospensione dell'attività didattica, nei mesi di giugno, luglio, agosto dal Comune

Il servizio consiste nella fornitura di derrate, produzione, distribuzione dei pasti, nonché delle diete personalizzate, agli utenti dei Centri Estivi e, se richiesto, agli educatori. Il personale dell'Appaltatore dovrà inoltre provvedere alla pulizia e preparazione dei locali adetti a refettorio, allo sbarazzo e al lavaggio delle stoviglie, al riassetto dei refettori e delle cucine, alla pulizia giornaliera di refettori, servizi igienici, locali e spazi di pertinenza.

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di produzione pasti indicato dall'Amministrazione e distribuiti presso i refettori annessi e/o trasportati presso i terminali di distribuzione indicati e ivi distribuiti.

Potrà essere richiesta l'erogazione di un pasto al sacco in caso di gite / uscite didattiche,

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, nei mesi estivi, secondo il calendario predisposto dagli enti organizzatori.

Articolo 18 - Prenotazione dei pasti

I pasti e le diete personalizzate dovranno essere rilevati dall'Appaltatore in base al un apposito software, secondo le indicazioni di cui al titolo IX.

L'Amministrazione comunica all'appaltatore il calendario scolastico adottato dalle Scuole.

Le presenze giornaliere suddivise per plesso e per tipologia di utenza saranno comunicate dall' istituto scolastico al Centro di produzione pasti ogni mattina entro le ore 9.30 / 10.00. Nel caso di servizi estivi comunicati dal Comune OPPURE direttamente dal soggetto che ha in gestione il servizio.

Articolo 19 - Documenti e certificazioni

L'Appaltatore è tenuta a redigere, tenere costantemente aggiornata e mantenere presso ogni struttura copia della seguente documentazione:

- Capitolato speciale di appalto e relative Specifiche tecniche;
- Manuale di autocontrollo igienico, in conformità al Reg. CE 852/2004 e documentazione relativa;
- Manuale della Qualità e documentazione relativa;
- Documentazione relativa alla formazione del personale;
- Documento unico per la valutazione dei rischi da interferenze in conformità al D. Lgs 81/2008 e S.M.I.;

Tale documentazione dovrà essere messa a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione che ne facciano richiesta.

L'Appaltatore deve inoltre richiedere e ottenere tutte le prescritte licenze, autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

L'appaltatore deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'appaltatore dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

TITOLO III-PERSONALE

Articolo 20 - Profili generali

L'Appaltatore dovrà eseguire i servizi oggetto d'appalto avvalendosi di risorse umane assunte alle proprie dipendenze e quindi indicate sul proprio libro paga, idonee ed adeguate in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione.

In particolare, per tutte le figure professionali impiegate in via continuativa su tutta la durata dell'appalto (ad eccezione degli incarichi richiesti in via straordinaria per sostituzioni o esigenze temporanee) l'Appaltatore si impegna inderogabilmente ad instaurare rapporti di lavoro dipendente, almeno per l'intera durata del presente contratto.

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 Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di direttive macchine, 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 in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

L'Amministrazione è sollevata da obbligazioni e responsabilità per controversie relative a retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione, infortuni, e comunque da ogni controversia dovesse insorgere tra l'appaltatore ed il personale impiegato nei servizi. L'Appaltatore ha il compito di gestire le proprie risorse umane, promuovendone la formazione e lo sviluppo, nonché di proporre all'Ente appaltante le modalità organizzative più adeguate per la gestione del servizio.

Articolo 21 Osservanza dei contratti collettivi

L'Appaltatore, oltre all'osservanza di tutte le norme specifiche del presente capitolato e ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga a garantire al personale utilizzato nell'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, l'applicazione integrale di condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL TURISMO CONFCOMMERCIO-PUBBLICI ESERCIZI, COMPARTO RISTORAZIONE COLLETTIVA e dagli eventuali accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative. Tale obbligo permane anche dopo l'eventuale scadenza dei predetti contratti ed accordi, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

In particolare, l'Appaltatore dovrà garantire il corretto inquadramento contrattuale del personale impiegato per i servizi oggetto d'appalto in relazione alle mansioni svolte, assicurando, nel rispetto del CCNL vigente, la piena applicazione delle norme contrattuali e delle disposizioni di legge in tema di obblighi assicurativi e previdenziali. Tutte le assicurazioni, i contributi e gli oneri previdenziali sono a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore si obbliga altresì ad ottemperare a tutta la legislazione vigente in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro. Gli obblighi sopra previsti sono da applicarsi sia nei confronti dei lavoratori dipendenti, sia, in caso di cooperative sociali, nei confronti dei soci lavoratori; in particolare, in caso di cooperative sociali, non è consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori.

Articolo 22 - Clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. 36/2023 e applicazione dei contratti di lavoro

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore Economico subentrante e con le esigenze tecnico – organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del codice dei Contratti, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine l'elenco del personale attualmente impiegato nei servizi oggetto d'appalto, con l'indicazione di mansione, livello, tipologia di contratto, data di assunzione, CCNL applicato, ore settimanali, scatti di anzianità maturati e data del prossimo scatto di anzianità è allegato al presente Capitolato Speciale di Gara. Allegato A3

Articolo 23 - Poteri di controllo dell'Amministrazione e rimedi sanzionatori specifici

L'Amministrazione, nell'ambito dei propri poteri di vigilanza e controllo e in qualsiasi momento dovesse ritenerlo opportuno, si riserva di richiedere all'Appaltatore l'esibizione di tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto d'appalto, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. In tal caso, l'Appaltatore è tenuto a trasmettere all'Amministrazione, entro il termine di 30 giorni dalla richiesta, tutte le documentazioni necessarie a verificare la regolarità contrattuale, previdenziale e assicurativa, in ordine alla gestione dei rapporti con il personale impegnato nel servizio. L'Amministrazione, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Appaltatore delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni rilevate.

Restano salvi i rimedi sanzionatori e risolutivi specificamente previsti nel presente Capitolato.

Articolo 24 - Idoneità e adeguatezza del personale

L'Appaltatore dovrà accertarsi e garantire che tutto il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi, oltre a possedere i requisiti professionali richiesti, risulti idoneo alle mansioni specifiche. Stante la delicatezza e l'importanza dei servizi oggetto d'appalto, rivolti a minori, l'Appaltatore è tenuto a sostituire il personale che, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione, fosse ritenuto non adeguato alle mansioni richieste o che dovesse mantenere verso l'utenza dei comportamenti inappropriati. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Stazione Appaltante.

Articolo 25 - Organico

Ogni servizio riguardante la produzione (organizzazione e gestione di Centro cottura e refettori), nonché il trasporto, la distribuzione dei pasti, la sanificazione di locali, arredi e attrezzature, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

Il personale incaricato di svolgere i servizi sopra citati deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme di sostenibilità ambientale, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro.

L'Appaltatore deve individuare e comunicare all'Amministrazione il nominativo del Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per l'intera durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Appaltatore in fase di offerta, come numero, mansioni, livello, "monte ore", e deve comunque essere coerente con quello presente per il servizio attuale e adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come

numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero degli utenti, affinché il servizio sia svolto in modo efficiente e rapido.

Nell'assunzione del personale l'Appaltatore dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare manodopera locale e in particolare personale residente nel Comune di GUARENE

L'Affidatario si impegna a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi

Osservando un comportamento serio e cortese, il personale deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa; un addetto per ogni plesso, indicato dall'Appaltatore, dovrà assumere la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con l'Amministrazione e l'utenza.

FIGURE PROFESSIONALI RICHIESTE:

DIRETTORE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà impiegare presso il Centro Cottura, per tutta la durata dell'appalto e in modo continuativo per tutto il periodo in cui i servizi sono attivi, un Direttore del servizio mensa cui competeranno le funzioni di direzione e coordinamento del servizio e che provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Il Direttore del Servizio mensa:

- è referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore;
- deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione ad un numero cellulare che sarà comunicato dall'Appaltatore prima dell'inizio del servizio e dovrà mantenere un contatto continuo con il personale preposto dell'Amministrazione per ogni problema riguardante l'andamento del servizio, garantendo la massima disponibilità;
- è tenuto a partecipare alle riunioni della Commissione mensa, qualora richiesto.

Il Direttore del servizio, o suo delegato, sarà anche responsabile del contenimento dei costi energetici ed idrici. Sarà l'interlocutore dell'Amministrazione in questa tematica. Dovrà monitorare:

- Lo spegnimento delle luci nei locali vuoti ed in assenza del personale;
- Il mantenimento delle temperature dei locali nei limiti di legge;
- La funzionalità del consumo dei macchinari e delle attrezzature in dotazione all'Amministrazione.

Il Direttore dovrà anche effettuare con il personale tecnico dell'Amministrazione sopralluoghi congiunti per verificare eventuali lavori e/o manutenzioni.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.), l'Appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione temporanea e darne comunicazione all'Amministrazione.

La figura direttiva deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed aver maturato un'esperienza di almeno 3 anni nel settore della refezione scolastica.

DIETISTA

L'Appaltatore dovrà impiegare per i servizi oggetto d'appalto, per tutta la durata dell'appalto ed in modo continuativo per tutto il periodo in cui i servizi sono attivi, una/un dietista che sarà responsabile, nello specifico, delle incombenze legate al servizio dietetico. La/Il Dietista, inoltre:

- coadiuverà il Direttore nelle funzioni di controllo sul corretto andamento del servizio.

- sarà tenuta/o a redigere menù specifici per le patologie più diffuse (dieta leggera, celiachia, allergia e intolleranze, ecc.) e menù personalizzati per le patologie più complesse (malattie del metabolismo, ecc.).
- dovrà partecipare alle riunioni della Commissione mensa, qualora richiesto.

La/Il Dietista deve possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed aver maturato un'esperienza di almeno 3 anni nel settore della refezione scolastica.

CUOCO RESPONSABILE E PERSONALE OPERATIVO

Presso ogni Centro di produzione pasti dovrà essere presente un cuoco responsabile con funzioni di coordinamento e con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno triennale nel settore della refezione scolastica, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale il personale operativo (aiuto cuoco, personale addetto ai servizi mensa) e il servizio di produzione dei pasti per il Comune di Guarene. Il cuoco dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti il servizio in oggetto dell'appalto, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

Art. 26- Elenco del personale impiegato, organigramma operativo, turn over e sostituzioni.

Entro 30 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, l'Appaltatore deve trasmettere all'Amministrazione l'elenco di tutto il personale impegnato nei servizi oggetto d'appalto, specificando qualifica e inquadramento contrattuale; tale elenco dovrà riportare altresì indicazione, per ciascun operatore, del monte ore di servizio e l'orario di lavoro, la struttura presso cui l'addetto è assegnato e l'esatta indicazione della retribuzione corrisposta sia al netto che al lordo dei vari oneri.

Ogni variazione a detto elenco dovrà essere comunicata all'Amministrazione. Unitamente al predetto elenco, l'Appaltatore dovrà trasmettere, per il Centro cottura comunale e per ogni refettorio un diagramma di facile lettura che contenga il timing operativo del personale, dando evidenza dell'articolazione organizzativa del monte ore di servizio del personale attuata dall'Appaltatore nelle diverse fasi delle attività (produzione, distribuzione, lavaggio, pulizia), strutturato nel rispetto dei parametri previsti dal vigente Capitolato e delle eventuali migliorie proposte dall'Appaltatore in sede di gara. L'organico ed il monte ore stabiliti per ogni singola struttura dovranno essere sempre rispettati, pertanto in caso di assenza temporanea di uno o più operatori, al fine di garantire il costante rispetto degli standard gestionali richiesti, l'Appaltatore è tenuto a garantire la tempestiva sostituzione del personale preposto ai servizi oggetto d'appalto, a prescindere dalla causa dell'assenza e dal fatto che la stessa sia o meno programmata. L'Appaltatore dovrà assicurare la stabilità degli operatori impiegati, riconoscendo che la continuità di azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per una corretta esecuzione del servizio, in grado di valorizzare e non disperdere le conoscenze acquisite.

Qualora per qualsiasi causa connessa o meno all'andamento del servizio (es. periodi di maggiore/minore frequenza al servizio; picchi di maggiore produzione dovute alla presenza degli alunni con tempo modulare in alcune giornate della settimana; aumento/diminuzione del numero di iscritti; etc.) il numero dei pasti prodotti/distribuiti nelle singole strutture dovesse subire variazioni (in aumento o in diminuzione) in misura superiore al 10% rispetto alle stime indicative riportate nel presente capitolato, l'Appaltatore è tenuta ad adeguare automaticamente il numero del personale nel rispetto di quanto disposto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Sono valutabili tra Appaltatore ed Amministrazione, variazioni in diminuzione del personale solo in caso di una riduzione del numero pasti erogati, debitamente comprovate e consolidate, previa analisi delle medie di pasti prodotti/distribuiti nella specifica struttura di riferimento, rilevate almeno nell'arco del quadrimestre precedente.

Sono altresì ammesse variazioni in diminuzione del personale nei mesi estivi di giugno, luglio e agosto, allorché a conclusione dell'anno scolastico, restano attive le sole utenze legate ai servizi di "estate

ragazzi”, “estate bimbi”, ecc.; in tal caso si procederà all’adeguamento dell’organico in funzione del numero di iscritti ai centri ricreativi estivi, secondo quanto sarà comunicato dagli enti organizzatori.

L’Appaltatore è tenuto, in ogni caso, a richiedere formalmente all’Amministrazione l’autorizzazione alla variazione dell’organigramma documentando adeguatamente la riduzione del numero pasti ed allegando, alla richiesta, l’organigramma modificato che deve comunque rispettare i rapporti minimi disposti dal presente capitolato.

L’entrata in vigore di quest’ultimo è subordinata al preventivo rilascio dell’autorizzazione da parte dell’Amministrazione.

Articolo 27 - Formazione e addestramento

L’Appaltatore dovrà prevedere, con cadenza almeno annuale, programmi di formazione ed aggiornamento professionale per tutto il personale impiegato, in materia di igiene, sicurezza (con particolare riferimento alle procedure per le diete sanitarie), sostenibilità ambientale, comunicazione e nelle altre materie pertinenti i servizi oggetto d’appalto. L’Amministrazione potrà richiedere e/o concordare con l’Appaltatore, specifici corsi di formazione.

L’Appaltatore deve inoltre formare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti, eventualmente educando il personale a nuove tecniche di manipolazione, preparazione e cottura di uno stesso prodotto alimentare.

Inoltre l’Appaltatore dovrà consegnare all’Amministrazione, entro l’inizio di ciascun scolastico, il calendario dei corsi di formazione, documentando l’effettivo svolgimento del piano formativo, con specifica dei nominativi del personale aziendale che ha preso parte ai corsi e del numero di ore di formazione effettuate.

Su richiesta dell’Amministrazione, l’Appaltatore dovrà estendere la possibilità di partecipare ai corsi di formazione organizzati per il proprio personale anche ai commissari mensa, docenti o personale comunale, senza oneri per l’Amministrazione stessa.

L’inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

Art. 28 - Rispetto delle normative vigenti e dei regolamenti

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato tecnico di gara.

L’Appaltatore deve effettuare il subentro nelle SCIA, relativamente a tutti i plessi oggetto del presente Capitolato, a propria cura e spese.

TITOLO IV – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 29- Disposizioni in materia di sicurezza

L'Appaltatore è responsabile, nei confronti sia dell'Amministrazione sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori, ed è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

Tra le disposizioni di cui sopra si richiama in particolare la seguente norma e successive modificazioni e integrazioni: D.lgs. n.81/2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

È quindi fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore, in particolare, dovrà:

- osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'articolo 15 del D.lgs. 81/2008 ed ottemperare agli obblighi prescritti all'articolo 18 del Decreto stesso;
- coordinarsi con l'Amministrazione così come previsto all'art. 26 del D.lgs. 81/2008;
- rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
- istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
- dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
- dotare il proprio personale di idonei indumenti di lavoro, nonché di cartellino identificativo.

L'Appaltatore deve comunicare all'Amministrazione il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del Medico Competente (se previsto), del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (se nominato) e degli Addetti alla Gestione delle Emergenze, nonché il nominativo della persona referente "in loco" dell'Impresa per lo specifico appalto, delegato (secondo le modalità indicate all'Art. 16 del D.lgs. 81/08) dal Datore di lavoro a rappresentarlo, quando necessario, per tutte le attività di gestione della sicurezza e le misure di coordinamento.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale dell'Appaltatore deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione; in particolare, per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

È fatto divieto al personale dell'Appaltatore di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato di gara, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine, attrezzature, energia elettrica, ecc.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione, oltre che del personale operativo, l'ultima versione aggiornata disponibile delle Schede Dati di Sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati per la pulizia e sanificazione, che dovranno essere adeguate alle normative vigenti nella forma e nei contenuti.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione o dal personale da questa incaricato.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei necessari idonei Dispositivi di Protezione Individuale (mascherine e guanti) qualora il loro utilizzo sia previsto dalle Schede Dati di Sicurezza dei prodotti chimici utilizzati e di conseguenza dalla Valutazione dei Rischi prodotta dal Datore di lavoro.

Durante le operazioni di sanificazione è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica connesse all'attività lavorativa del proprio personale dipendente, all'interno dei locali preposti al servizio, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Ferme restando le responsabilità dell'Appaltatore in ordine alla sicurezza, l'Amministrazione ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed in caso di inadempienza di far sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.

L'Appaltatore è tenuta, altresì, all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative all'assicurazione obbligatoria, antinfortunistica, previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale. L'Amministrazione potrà richiedere in ogni momento all'Appaltatore l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata; l'Appaltatore deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Articolo 30 - Misure per eliminare i rischi interferenti

L'Appaltatore è tenuto a rispettare e mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze secondo le prescrizioni riportate nel *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"*.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'Appaltatore dovrà provvedere a comunicare tempestivamente le suddette variazioni al soggetto referente per l'Amministrazione che, se del caso valuterà la necessità di una revisione del suddetto *"Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenti"*.

Articolo 31 - Piano di evacuazione

L'Appaltatore, entro trenta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, deve predisporre un piano di emergenza nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, allagamenti, ecc. A tal fine l'Appaltatore dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmessa all'Amministrazione.

L'Appaltatore è tenuta a tutti gli obblighi previsti dal titolo I capo III sezione VI del D. Lgs. 81/2008 "Gestione delle emergenze".

TITOLO V – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENÙ

Articolo 32 - Caratteristiche delle derrate alimentari

È a carico dell'Appaltatore l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo e possedere le caratteristiche merceologiche e microbiologiche indicate dalla normativa vigente.

È comunque tassativamente vietato utilizzare alimenti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

L'Appaltatore deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente anche per garantire la rintracciabilità della filiera agroalimentare.

Si precisa che deve essere garantito, anche per i propri fornitori o gli eventuali intermediari commerciali, il rispetto delle normative europee, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato, utilizzati e forniti.

In conformità all'articolo 130 del D.lgs. 36/2023 e ai criteri in vigore per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, l'Amministrazione **predilige** l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

È previsto altresì l'utilizzo di:

- 1) prodotti DOP, IGP come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- 2) prodotti provenienti da imprese locali cioè situate nel raggio di 50 Km terrestri da GUARENE
- 3) prodotti locali. L'Appaltatore dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare punti di vendita e distribuzione ubicati nel Comune di GUARENE, turnando trimestralmente tra i vari punti vendita.

In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri in vigore e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della digeribilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni
 - i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
 - i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

GLI ORTAGGI dovranno:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1^a o extra;
- essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi **non** dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea. È consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo **per motivi eccezionali** (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dall'Amministrazione, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco, **oppure che richiedano tempi di mondatura molto lunga (spinaci, fagiolini...).**

Sono da escludere ortaggi in scatola.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

Deve essere periodicamente somministrata una porzione di verdura cruda.

LA FRUTTA, deve:

- essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- essere di categoria 1^a o extra;
- essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- per le mele calibratura 70 e oltre;
- per le pere calibratura 60 e oltre;
- per le pesche categoria A e oltre;
- per i kiwi grammatatura 80 e oltre;

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- essere omogenea ed uniforme;
- essere turgida e non bagnata artificialmente.
- La frutta **non** dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.), **il cui consumo dovrà comunque essere limitato a una volta al mese.**
- **Sono da escludere prodotti ortofrutticoli sciroppati o confezionati in barattoli o lattine.**
- **La macedonia non dovrà essere zuccherata.**

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

I LEGUMI (si richiede la somministrazione di legumi secchi e non in lattine) dovranno:

- essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGI

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- essere di prima scelta;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, l'appaltatore è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'Amministrazione, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

È assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili), contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza) o a latte crudo.

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Il BURRO può essere somministrato non più di una volta al mese e deve:

essere confezionato a norma di legge;

essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;

aver subito un processo di pastorizzazione;
essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte

Per quell che riguarda i salumi è possibile somministrare non più di una volta al mese IL PROSCIUTTO COTTO, che deve:

- essere di coscia;
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore;
- essere di prima qualità.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

L'appaltatore è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'Amministrazione, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il PANE deve essere presente quotidianamente nel menu e:

- prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato. Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo.

In un'ottica di attenzione allo spreco alimentare, il pane del giorno precedente può essere somministrato sottoforma di crostini, preparati in loco, per accompagnare minestre e passati, oppure in pangrattato, sempre preparato in loco, da utilizzare nei giorni immediatamente successivi.

Tra i condimenti deve essere prediletto L'OLIO:

- di categoria extra—vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
- di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- confezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
- Utilizzato preferibilmente a crudo

L'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

I primi piatti asciutti possono essere serviti 3-4- volte a settimana, alternando la qualità dei cereali (ruotando tra frumento, riso, orzo, farro, mais...) e dei sughi. Per questi ultimi sono preferibili quelli a base di verdure di stagione, pomodoro o olio extravergine di oliva. Sono da evitare i sughi a base di carne per evitare di alterare i valori nutrizionali complessivi dei pasti.

La PASTA deve essere:

- posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- prodotta nei seguenti tipi:
 - pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
- esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto. Dovrà contenere ripieni di magro (p.e. ricotta e spinaci, zucca...)

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale. Il menù pizza potrà essere somministrato non più di due volte al mese, come piatto unico accompagnato da un passato di verdura o un contorno.

I POMODORI PELATI O LA PASSATA DI POMODORO deve essere:

- di eccellente qualità, i pomodori devono essere prodotti e confezionati in Italia e raccolti a perfetto grado di maturazione, dal profumo autentico. Il liquido di governo deve essere naturalmente denso conferendo al pomodoro un sapore puro, sinonimo di freschezza e bontà. E' preferibile che la passata sia conservata in contenitori di vetro e non in lattine.

La FARINA deve:

- essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge, oppure integrale, da agricoltura biologica
- essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro;

- risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il **RISO** deve:

- essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- prodotto nell' Unione Europea;
- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Le **UOVA** possono essere inserite nel menù due volte a settimana sia come piatto di per sé (sode, al padellino, alla coque) sia iquali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- appartenere alla categoria A o "Extra" o biologiche di peso non inferiore a 65 gr.;
- provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D. Lgs. n. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

Per quel che riguarda la **CARNE**, si dovranno utilizzare i tagli più magri eliminando il grasso visibile e variando le tipologie e si dovranno preferire cotture al forno o arrostiti, scaloppine, spezzatino.

Le carni di bovino devono:

- provenire da uno stabilimento, possibilmente presente sul territorio albese, riconosciuto o autorizzato ai sensi del D. Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;

- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:
 - categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
 - conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);
 - copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);
- avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla reale); [questo tipo di piatti deve essere preparato in loco](#).
- per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);
- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico - sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza;
- data di nascita;
- sesso;
- nazione europea in cui è nato;

- azienda di allevamento;
- codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;
- codice Cee del laboratorio di sezionamento;
- organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario. Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D. Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg CE 1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- essere esenti da salmonelle;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione. Per pollame e coniglio si dovranno prediligere parti disossate, sia all'infanzia che alla primaria.

PRODOTTI ITTICI: devono essere preferite tipologie quali merluzzo, sogliola, nasello, platessa, limanda, opportunamente diliscati, ed evitati pesci di grande pezzature per il rischio di contaminazione da metalli.

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18°C .

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Non può essere somministrato tonno in scatola per la contaminazione da metalli e per la trasformazione subita che ne altera i valori nutritivi.

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

È consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Il latte per il consumo tal quale deve essere di tipo fresco, pastorizzato, intero.

È obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- essere di tipo "vellutato";
- essere confezionato in monoporzioni;
- contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- essere privo di additivi;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

Acqua L'acqua deve essere fornita, come segue: *prelevando l'acqua da appositi distributori di acqua filtrata* forniti dalla ditta in ciascun refettorio, utilizzando apposite brocche infrangibili dotate di coperchio.

Solo in caso di documentata necessità determinata da disposizioni sanitarie o per il pranzo al sacco dovrà essere fornita acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da non oltre 0,5,. In tali casi lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti. [Anche in caso di visite di istruzione, comunque, è opportuno educare i bambini all'uso delle borracce termiche riutilizzabili.](#)

Sale

Il sale utilizzato nella preparazione di pietanze dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n. 562/95. [L'uso del sale deve essere limitato al minimo e sostituito, quando possibile, da erbe aromatiche. Sia il sale fino che quello grosso devono essere arricchiti in iodio, se possibile con iodio protetto.](#)

Altri alimenti

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico - sanitarie in vigore.

Articolo 33 - Composizione del pasto

I pasti per la ristorazione scolastica devono essere preparati sulla base dei menù giornalieri.

I menù devono sempre essere esposti nei refettori dei terminali di distribuzione, visibili dagli utenti del servizio e utilizzando una cartellonistica comprensibile per gli utenti.

L'Amministrazione, previa validazione ASL si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove ricette nei menù, delle quali, nel caso, saranno fornite all'Appaltatore le relative tabelle dietetiche. Presso ogni refettorio dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più a compensazione di eventuali errori di distribuzione, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione.

In occasione di ricorrenze particolari o festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festività locali, fine anno scolastico, ecc.), o in caso di introduzione saltuaria di menù locali, regionali o tipici di altre culture,

l'Amministrazione si riserva la facoltà di predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione stessa.

Il pasto, sia per le utenze scolastiche che per i centri estivi, è così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane comune;
- frutta o dessert;
- acqua

In presenza di piatti unici la composizione del pasto è la seguente:

- piatto unico
- un contorno
- Frutta o dessert o yogurt o gelato o budino o altro in mono-porzione
- pane comune
- acqua;

L'Amministrazione o L'ISTITUTO COMPRENSIVO potranno, richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti al sacco. Questi ultimi potranno essere forniti, oltre che per le gite scolastiche, in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

Articolo 34 - Generi alimentari vietati

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese e [salse in genere](#)
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.
- [Frutta scioppata](#)

L'appaltatore sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione intenderà attuare sul menù in uso.

L'appaltatore deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Articolo 35 - Rotazione del menù

Il menù, vidimato ASL CN2, deve essere strutturato su rotazione ogni 4 settimane e su due periodi (invernale

– estivo), [secondo la griglia qui allegata allegato 5](#)

L'appaltatore può proporre, all'inizio di ogni anno scolastico (e per tutta la durata del presente appalto), un nuovo menù con la stessa struttura indicata al precedente capoverso, con contestuale approvazione dell'A.S.L. territoriale di competenza, previo consenso da parte dell'Amministrazione.

Questo per offrire una maggiore varietà di portate al fine di venir incontro alle esigenze dei bambini che amano cambiare e devono poter avere un rapporto piacevole con il cibo.

Naturalmente i prodotti proposti dovranno rispettare le stesse caratteristiche organolettiche precedente indicate.

[Il parere dell'ASL dovrà essere richiesto ogni volta che si apportano delle modifiche sostanziali e in ogni caso dopo 5 anni](#)

Articolo 36 Variazioni del menù

All'infuori dei casi espressamente previsti dal presente articolo, i menù approvati nel corso dell'anno e pubblicati sul sito, s'intendono non modificabili.

Nel corso dell'anno, i menù possono subire variazioni in accordo con l'Amministrazione, rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione stessa.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'Amministrazione per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'Appaltatore (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- guasto di impianti e attrezzature;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;

Restano in ogni caso salve le eventuali variazioni richieste dall'Appaltatore qualora dovessero emergere problemi sul gradimento di alcuni piatti proposti o in caso di particolari situazioni contingenti che richiedano l'opportunità di sostituire alcune delle preparazioni previste.

In particolare, l'Amministrazione, ricorrendone i presupposti, si riserva:

- di richiedere la fornitura di prodotti diversi da quelli previsti dal presente capitolato, in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale. In tal caso l'Appaltatore dovrà sostituire i prodotti non voluti con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione;
- di modificare le preparazioni previste nel menù, con altre di equivalente valore nutrizionale, in ordine al gradimento dei piatti proposti, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo. Per ogni nuovo piatto inserito l'Appaltatore è tenuta a fornire, senza oneri aggiuntivi, la ricetta, le grammature dei relativi ingredienti, le indicazioni circa gli allergeni.
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con l'Amministrazione.

Anche nei predetti casi, la variazione potrà essere effettuata solo previa autorizzazione dell'A.S.L. di competenza e dell'Amministrazione, previa formale richiesta inoltrata dall'Appaltatore.

Articolo 37 - Diete

Festività e menù a tema

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire n. 4 pasti speciali, in occasione di festività e ricorrenze, senza ulteriori oneri per l'Amministrazione, in occasione di Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno. In questo caso è consentito variare il menù senza richiedere il parere del SIAN di competenza.

Diete Sanitarie

L'Appaltatore si impegna a formulare ed a fornire diete per motivi sanitari, qualora ne venga fatta richiesta a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente [su apposita modulistica](#), corredata da idonea certificazione medica.

Le diete sanitarie dovranno essere [preparate separatamente da tutti gli altri alimenti](#) e confezionate singolarmente, in vaschetta monoporzione termo sigillata, provvista d'etichetta, recante i seguenti dati:

- Nome e cognome del bambino;
- Codice dieta o tipologia;
- Alimenti da escludere;
- Nome della scuola;

[Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere impiegati unicamente per tale produzione.](#)

Le diete sanitarie saranno trasportate in apposito contenitore termico monoporzione al singolo refettorio. Tutto il servizio dietetico dovrà essere curato da un dietista dell'Appaltatore appositamente impiegata.

Sarà compito del dietista:

- curare l'attuazione di una procedura "diete speciali" precisa e rigorosa, in cui tutte le attività giornaliere (formulazione, produzione, verifica trasporto e somministrazione diete), siano documentate e documentabili;
- formulare la dieta sanitaria e dare indicazioni alla cuoca per la sua realizzazione;
- formare il personale in merito.

Nei singoli refettori, esposte nel locale ricezione pasti nel rispetto della vigente normativa sulla tutela dei dati sensibili, dovranno essere presenti le anagrafiche diete formulate per ogni singola scuola e sempre rigorosamente aggiornate, di modo che il personale addetto alla somministrazione possa verificare le diete presenti e la correttezza del contenuto specifico dei piatti monoporzione.

Nella formazione del personale dovranno essere presenti moduli specifici riservati sia al personale che produce le diete, sia al personale dei refettori che si occupa della distribuzione/ somministrazione delle diete. Tutte le derrate per le diete sanitarie - ad esempio prodotti senza glutine certificati, privi di proteine del latte, carni fresche o surgelate - anche se non indicate nel capitolato devono essere fornite dall'Appaltatore senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Resta comunque inteso che, a prescindere dai dati sopra riepilogati a mero titolo informativo, l'Appaltatore è obbligata ad erogare tutte le diete sanitarie che risulteranno effettivamente segnalate dall'Amministrazione ad inizio d'anno o nel corso dello stesso.

Fermo in ogni caso il tempestivo ed immediato intervento per l'eliminazione fin da subito dei prodotti non compatibili con le esigenze dieto-terapiche documentate nella richiesta, i tempi per la piena realizzazione della dieta e relativa somministrazione del pasto speciale dovranno sempre essere inferiori a 3 giorni lavorativi, calcolati a decorrere dal giorno della ricezione della richiesta, che sarà trasmessa all'Appaltatore da parte dell'Amministrazione, salve eventuali diete di oggettiva e particolare complessità che richiedano una radicale personalizzazione del menù, per le quali in ogni caso l'adeguamento e la somministrazione dovrà avvenire entro il termine di 5 giorni lavorativi dalla ricezione della richiesta.

Diete leggera

L'Appaltatore deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, la dieta leggera.

Per dieta leggera si intende la sostituzione del menù del giorno con pasta, riso in bianco, pastina, riso in brodo, carne bianca al vapore/lessata, formaggio grana o ricotta, patate/carote lessate o al vapore, mela.

La richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente alla scuola o, per i servizi comunali, al personale competente (coordinatore, personale educativo, operatori). Sarà cura della scuola e del personale competente darne comunicazione all'Appaltatore. [Tale dieta può avere una durata massima di 5 giorni.](#)

Le diete leggere o in bianco, trasportate in contenitori termici monoporzione o multi porzione devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente.

Diete speciali per motivazioni etico – religiose

In conformità alle eventuali istanze presentate dai genitori degli utenti iscritti ai servizi ristorativi per motivi etico - religiosi, l'Appaltatore dovrà garantire l'adeguamento del menù provvedendo alla sostituzione di alcuni alimenti previsti normalmente dal menù con altri alimenti conformi alle indicazioni etico - religiose rappresentate per gli utenti.

Le diete in oggetto devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e [devono essere presentate con le dovute variazioni quando si presentano i diversi menù.](#)

Resta comunque inteso che l'Appaltatore è obbligata ad erogare tutte le diete etico/religiose che risulteranno effettivamente segnalate dall'Amministrazione ad inizio d'anno o nel corso dello stesso.

Diete vegetariane

[E' possibile richiedere una dieta vegetariana attraverso l'apposita modulistica; il menù vegetariano deve essere presentato con le dovute variazioni quando si presentano i diversi menù e deve presentare le medesime caratteristiche nutrizionali degli altri menù.](#)

[Il SIAN dell'ASL non è tenuto alla valutazione delle diete vegetariane](#)

[Resta comunque inteso che l'Appaltatore è obbligata ad erogare tutte le diete vegetariane che risulteranno effettivamente segnalate dall'Amministrazione ad inizio d'anno o nel corso dello stesso.](#)

Compilazione del menù delle diete e pubblicazione sul sito

Al fine di informare l'utenza interessata circa i menù speciali somministrati, soprattutto in casi di patologie, è necessario che, in concomitanza alla trasmissione dei menù standard l'Appaltatore predisponga idoneo e adeguato menù speciale per ognuna delle diete richieste.

I menù relativi alle predette diete dovranno essere trasmessi all'Amministrazione in concomitanza dell'avvio di ogni nuovo menù, per consentirne un'adeguata diffusione e la pubblicazione sul sito del Comune.

A fronte di richieste di diete personalizzate per particolari patologie, il servizio dietetico dell'Appaltatore avrà cura di formulare idonea dieta personalizzata e trasmetterla, su richiesta, al genitore interessato.

Articolo 38 - Piano di Informazione agli Utenti

L'Appaltatore dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di alcuni alimenti;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

All'inizio di ogni anno scolastico l'Appaltatore si impegna, a predisporre, curandone anche l'impaginazione, il "Piano di Informazione agli utenti" del servizio di ristorazione scolastica con indicazione, oltre che di quanto previsto al primo comma, anche dei menù e delle indicazioni degli standard di qualità del servizio.

Tale piano di informazione dovrà essere esposto sul sito Istituzionale del Comune.

Articolo 39 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'Appaltatore avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello

europeo, nazionale, regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale, aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

TITOLO VI – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Articolo 40- Approvvigionamento e conservazione delle derrate alimentari

L'Appaltatore dovrà provvedere all'acquisto ed al trasporto delle derrate, del materiale di consumo e dei materiali di pulizia presso il centro cottura e i refettori. L'Appaltatore dovrà attenersi alle seguenti regole.

- I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine;
- La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in orari e modi tali da non interferire con le operazioni di preparazione e di distribuzione ed in orari tali da non sovrapporre le movimentazioni dei furgoni con le operazioni di entrata/uscita degli alunni, e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica;
- I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica;
- Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza;
- Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.

In presenza di derrate alimentari non provenienti da agricoltura biologica, dovranno essere rispettati i criteri di separazione previsti al punto 3 dell'Allegato 1 al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 18/12/2017.

- I prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa;
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto;
- I prodotti, anche se confezionati, non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti ma sulle apposite scaffalature o pallets di plastica alti almeno 20 cm.;
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo);
- Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche;
- Dovrà essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti;
- La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate;
- Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
- La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile deve essere tale da evitare che, all'apertura di una confezione, rimanga del prodotto d'avanzo;
- Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute scorte di prodotti;
- Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti;

- Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate;
- I fornitori dovranno presentarsi con mezzi atti al trasporto delle sostanze alimentari, dotati di idoneità sanitaria, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive ed i materiali. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente;
- I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali. Inoltre devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.

Articolo 41- Modalità di erogazione del servizio e oneri a carico dell'Appaltatore

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore, con propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzature e macchine, mediante l'organizzazione della ditta stessa e a suo rischio.

L'appaltatore dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano e richiedono.

Nell'erogazione del servizio, l'Appaltatore deve attenersi alle seguenti modalità operative e organizzative:

- le fasi di preparazione e cottura degli alimenti dovranno essere effettuate seguendo gli accorgimenti e le regole previste all'articolo 42 a cui si rinvia integralmente;
- i pasti devono essere preparati giornalmente e somministrati secondo gli orari indicati dall'Amministrazione; sarà cura dell'Amministrazione o delle Scuole interessate comunicare all'Appaltatore, eventuali variazioni degli orari dei turni o dei giorni di non effettuazione del servizio o la richiesta di pranzi al sacco in caso di gite scolastiche;
- i pasti devono essere preparati nei centri di cottura del Comune di Guarene somministrati all'utenza nei refettori annessi solo in caso di emergenza sarà consentita la preparazione presso altri centri di cottura a disposizione della ditta che provvederà altresì a sue cure e spese al trasporto
- in tutti i refettori il servizio deve essere effettuato con: piatti e bicchieri di arcopal, posate d'acciaio inox, tovaglioli di carta;

I tavoli dovranno essere sanificati alla fine del pasto.

L'Appaltatore deve inoltre: impegnarsi senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione a reintegrare e/o a sostituire, qualora risultassero usurate e/o rotte e/o non più funzionali e/o mancanti in ragione di un incremento numerico dell'utenza o di altre circostanze, le stoviglie, il pentolame, le attrezzature da cucina e in generale quant'altro si rendesse necessario per l'espletamento del servizio. Il reintegro deve avvenire entro il termine di 10 giorni dal momento delle richieste o segnalazioni.

- dotare tutti i bagni destinati al proprio personale dei dispositivi igienici (dispenser per sapone, asciugamani monouso e carta igienica), mantenerli efficienti e in uso;
- nelle scuole dell'infanzia, porzionare, tagliare e sminuzzare le porzioni destinate ai bambini utenti del servizio e sbucciare la loro frutta;
- approntare e pulire i refettori e tutti i locali e gli spazi di pertinenza del servizio (locale ricezione pasti, bagni e spogliatoi del personale), apparecchiare e sparecchiare i tavoli, lavare le stoviglie, sanificare gli arredi, pulire i pavimenti, finestre e vetri, internamente ed esternamente, e relative retine antinsetto. Nei refettori serviti dal centro cottura, effettuare il lavaggio delle gastronomie e dei contenitori termici impiegati per il trasporto dei pasti.

- attenersi scrupolosamente alle modalità di raccolta e differenziazione dei rifiuti così come regolamentati dal Comune contattando l'ecosportello.
- Al termine del servizio, l'Appaltatore deve portare i rifiuti fuori dagli edifici nel rispetto delle modalità vigenti in materia e deve mantenere la zona rifiuti esterna in buone condizioni igieniche e di ordine. L'Appaltatore dovrà effettuare una pulizia dell'area dedicata con frequenza almeno settimanale.

Articolo 42 - Preparazione e cottura

L'Appaltatore dovrà attenersi alle seguenti regole:

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazione.
- Tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro di produzione pasti.
- I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario, che può essere veicolo di contaminazione.
- Tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0 / +4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. È vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- Per le cotture deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex; è vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio.
- La cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- I prodotti cotti devono essere conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- È vietato raffreddare prodotti cotti mediante immersione in acqua.
- Non è permessa la frittura, che dovrà essere sostituita da cottura in forno.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.
- È vietata ogni forma di riciclo.

Sono da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
- La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.

- La macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La pasta e il riso bolliti devono essere prodotti in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
- La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.

Articolo 43 - Somministrazione di acqua durante il servizio di ristorazione

L'Affidatario somministrerà durante il servizio e per tutta l'utenza, acqua potabile prelevata dai distributori di acqua filtrata, dalla stessa forniti in ciascun refettorio, utilizzando apposite brocche infrangibili dotate di coperchio.

L'Affidatario dovrà garantire le integrazioni / sostituzioni delle dotazioni iniziali di brocche (rapporto 1 brocca da 1,5 lt. ogni 4 utenti presenti al servizio) che si rendessero necessarie in corso di contratto a fronte di usura, rottura o incremento di utenza.

Sarà cura dell'Affidatario provvedere quotidianamente a riempire le brocche e a collocarle sui tavoli dei refettori; a fine servizio, l'Affidatario dovrà altresì provvedere a idonea sanificazione delle stesse.

È prevista, con oneri e spese interamente a carico dell'Affidatario la fornitura e somministrazione di acqua naturale per il pranzo al sacco, in occasione di gite e uscite didattiche

La quantità prevista è di 1 bottiglietta pet da non oltre 0,5 litri per utente.

Inoltre l'Affidatario dovrà sempre garantire la disponibilità di un'idonea scorta di bottiglie di acqua oligominerale naturale.

Tale dotazione sarà da utilizzarsi nel caso in cui l'acqua del distributore risultasse torbida ovvero nel caso in cui le analisi predisposte dal Gestore della rete idrica, dall'Amministrazione o dall'Affidatario evidenziassero non conformità rispetto ai parametri di riferimento stabiliti dalle vigenti normative qualora siano in vigore particolari disposizioni normative.

Articolo 44 Servizio di distribuzione pasti

Relativamente al servizio di distribuzione pasti presso i refettori delle scuole, l'Appaltatore dovrà:

- a) provvedere alla sistemazione delle sedie, sanificare e apparecchiare i tavoli del refettorio, disponendo tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua;
- b) scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- c) verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze; per ogni singola dieta sanitaria va verificato il nominativo del bambino e il contenuto;
- d) aggiungere i condimenti necessari (sughi, brodi, formaggio, olio, aceto, sale), avendo cura di aprire i contenitori solo al momento della distribuzione per evitare dispersioni della temperatura; per quanto riguarda il formaggio sul primo piatto, questo non dovrà essere amalgamato ma soltanto erogato su richiesta dell'alunno.
- e) verificare che venga rispettata la temperatura di conservazione dei pasti (superiore a 60°C per alimenti da consumare caldi e inferiore a 10°C per alimenti da consumare freddi) anche mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- f) procedere alla distribuzione ai tavoli solo in presenza degli utenti;
- g) collocare in tavola il pane, adeguatamente riposto in appositi cestini, solo al termine della distribuzione del primo piatto;
- h) sparecchiare i tavoli;
- i) pulire e sanificare i tavoli e le sedie dei refettori, provvedendo anche alla pulizia dei pavimenti;

- j) pulire e sanificare le zone di preparazione annesse ai refettori e tutte le attrezzature utilizzate, nonché gli spogliatoi e i servizi igienici riservati al personale addetto al servizio mensa;

Sarà obbligo dell'Appaltatore evitare che avvengano incroci tra la fase di distribuzione dei pasti e la fase di riassetto e pulizia dei locali.

In particolare, il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
- togliere anelli e braccialetti;
- indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, prima di iniziare il servizio;
- curare l'igiene della propria persona, in particolare delle mani;
- indossare guanti monouso per la distribuzione dei pasti;
- effettuare un accurato lavaggio della frutta;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche d'acqua;

Inoltre:

- la pasta ed il riso asciutti destinati al trasporto, devono essere conditi nelle cucine solamente con olio extravergine di oliva, mentre i sughi precedentemente confezionati in contenitori termici devono essere aggiunti nei singoli plessi;
- i risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto ai risotti secondo necessità, dal personale dei plessi;
- i contenitori termici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori devono effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire agli utenti, facendo riferimento alle tabelle delle grammature dei pesi;
- le verdure cotte e crude devono essere condite con olio extravergine e sale poco tempo prima della somministrazione agli utenti e non all'arrivo dei pasti nel refettorio;
- la distribuzione deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli termici su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze oppure di carrelli termici;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- il personale deve operare in modo tale da consentire agli utenti il consumo del pasto in piena autonomia. Se richiesto, e solo per le scuole dell'Infanzia, le addette dovranno provvedere a versare l'acqua, tagliare il pane, tagliare la carne e il pesce, sbucciare e porzionare la frutta il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
- la frutta, il gelato, il succo di frutta ed il budino ed eventualmente altri dessert (torta, ecc.) devono essere distribuiti solo al termine del pasto o, se richiesto, in altri orari comunicati dall'Amministrazione;

Articolo 45 - Destinazione del cibo non utilizzato

E' vietata ogni forma di riciclo degli avanzi del pasto.

L'Affidatario potrà impegnarsi a recuperare i prodotti non somministrati e non ancora manipolati, destinandoli, mediante sottoscrizione di apposita convenzione/protocollo di intesa, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti

alimentari in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016 n. 166 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

Copia di tale protocollo di intesa dovrà essere inviato all’Amministrazione.

L’impegno da parte dell’Affidatario sarà oggetto di valutazione nell’offerta tecnica. ok

Articolo 46 - Utilizzo materiale monouso

L’eventuale impiego di materiale monouso (piatti, bicchieri e posate), la cui fornitura deve essere a carico dell’Appaltatore, è consentito, previa comunicazione all’Amministrazione **SOLO E SOLTANTO** nei casi di impossibilità di utilizzare lavastoviglie per guasti temporanei e a condizione che sia realizzato in materiale biodegradabile. Il costo del materiale monouso è a carico dell’Appaltatore.

Articolo 47 - Commissione mensa e iniziative di educazione alimentare

L’ente committente ha istituito, per ogni struttura, una commissione mensa con le seguenti finalità e funzioni:

- ✓ vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- ✓ segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- ✓ suggerire all’ente committente soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso l’Amministrazione, così come il personale dipendente del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e saltuariamente, per ogni punto di distribuzione, l’assaggio dei cibi distribuiti.

Il Direttore del servizio e il/la Dietista sono tenuti, qualora richiesto, a prendere parte alle riunioni della Commissione Mensa per la verifica del gradimento dei piatti proposti e l’adeguamento dei menù alle esigenze riscontrate.

Articolo 48 Sanificazione di strutture, ambienti, attrezzature e stoviglie

L’Appaltatore, come previsto dalla normativa vigente, deve elaborare un piano di sanificazione per ciascuna struttura produttiva e refettorio, indicante le fasi di pulizia, il prodotto da utilizzare, la frequenza e le modalità di attuazione. Nell’elaborazione del documento dovranno essere prese in considerazione le indicazioni presenti nel presente Capitolato tecnico di gara in merito alle operazioni di pulizia.

Una copia del documento dovrà essere sempre a disposizione presso il Centro Cottura e ogni refettorio. L’Appaltatore deve fornire tutti i prodotti e le attrezzature necessarie per la pulizia delle strutture in dotazione e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale.

Inoltre, deve fornire nelle cucine, nei refettori e nei servizi igienici riservati al proprio personale sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica e predisporre i relativi dispenser.

Tali dispositivi igienici dovranno essere collocati e mantenuti efficienti anche presso i bagni degli utenti (dove presenti presso i refettori).

L’efficienza dei dispenser e il reintegro di sapone, salviette monouso, carta è a carico dell’Appaltatore. Qualora tra gli utenti iscritti al servizio siano segnalati casi di allergie da contatto e/o inalazione a elementi chimici contenuti nei comuni detergenti, sarà cura dell’Appaltatore adeguare il servizio utilizzando prodotti di pulizia che non contengano sostanze chimiche indicate tra quelle in grado di causare reazioni allergiche agli utenti in questione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di D.P.I. (mascherine e guanti) quando l’utilizzo di tali indumenti sia consigliato dalle schede di sicurezza.

L’Appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, sui presidi medico-chirurgici.

Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I prodotti di pulizia devono essere conservati in luogo tenuto serrato a chiave, e sempre al di fuori della portata degli utenti del servizio, all'interno di appositi contenitori recanti i simboli delle fasi di rischio – sostanze tossiche, irritanti ecc.

Per nessuna ragione detti prodotti possono essere travasati in altri flaconi, privi di contrassegni né tantomeno in bottiglie destinate originariamente ad usi alimentari. L'accesso ai locali in cui vengono conservati detti prodotti di pulizia deve essere strettamente regolamentato, ed assolutamente interdetto agli utenti del servizio.

Tutti i locali e le attrezzature del Centro di produzione pasti, dei refettori e dei terminali di distribuzione, dei servizi igienici e dei locali di pertinenza dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'Appaltatore.

Tutte le operazioni di sanificazione ordinaria devono essere effettuate in conformità al piano di sanificazione di seguito riportato, che dovrà essere coerente con quello previsto dal Manuale di autocontrollo igienico.

Operazioni giornaliere

- sanificazione di pavimenti, canaline e griglie di scarico, pareti lavabili, porte e maniglie;
- sanificazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio;
- sanificazione di frigoriferi e celle;
- sanificazione di lavelli e vasche;
- sanificazione di teglie, pentole e bacinelle;
- sanificazione di coltelli, taglieri e utensili;
- sanificazione contenitori termici;
- sanificazione di tavoli e mobili di ogni tipo;
- sanificazione di lavandini, WC ed elementi igienici;
- sanificazione di tavoli, sedie dei refettori;
- sanificazione di stoviglie, posate e utensili di distribuzione;
- svuotamento, pulizia e riordino cestini porta carta e porta rifiuti.

Operazioni settimanali

- sanificazione di guarnizioni di frigoriferi e celle;
- sanificazione di cappe aspiranti e filtri;
- disincrostazione di attrezzature di cottura, lavorazione e lavaggio e di lavelli e vasche;
- sanificazione di maniglie, spalle delle porte, telefoni e tutto quanto soggetto all'uso comune;
- sanificazione vano mezzo di trasporto pasti.

Operazioni mensili

- sanificazione di stipiti, davanzali e elementi di riscaldamento;
- lavatura interna ed esterna di tutte le superfici a vetro delle finestre, porte finestre, vetri divisori, con i relativi infissi, copri lampade;
- deragnatura soffitti e pareti e spolveratura veneziane, ove presenti.

In particolare l'Appaltatore si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla sanificazione quotidiana e periodica previste dal piano di sanificazione, anche interventi di sanificazione straordinaria.

L'Appaltatore si impegna inoltre, all'inizio e al termine di ogni anno scolastico, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature dei terminali di distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza del Centro di produzione pasti sono a carico dell'Appaltatore. Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e presenti sulle schede tecniche di sicurezza, che devono essere presenti in loco.

I prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e durante l'utilizzo devono essere riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Durante le operazioni di produzione e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di produzione e consumo prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di sanificazione devono essere tassativamente quelli che l'Appaltatore ha indicato in fase di offerta ed accettati dall'Amministrazione.

È facoltà dell'Amministrazione effettuare periodici controlli sulla qualità delle operazioni di sanificazione anche mediante campionamenti ambientali e tamponi superficiali.

Qualora si riscontrassero inadempienze, omissioni o il mancato rispetto delle scadenze saranno applicate le penali previste dal presente Capitolato tecnico di gara.

Articolo 49 Smaltimento dei rifiuti

L'Appaltatore deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione sul cui territorio il servizio di mensa viene svolto. I rifiuti solidi e i materiali di risulta dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati presso il Centro di produzione pasti e nei terminali di distribuzione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche e dei Regolamenti comunali. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall'attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.

L'Appaltatore deve garantire la raccolta differenziata in appositi contenitori forniti dall'Amministrazione e mantenuti per tutta la durata dell'appalto, secondo le indicazioni fornite dal servizio ecologia del Comune.

Nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti l'Appaltatore deve conferire, con proprio personale, i contenitori negli spazi antistanti i plessi scolastici indicati dall'eco sportello. Tali spazi devono essere puliti e tenuti in ordine dall'Appaltatore.

I rifiuti dovranno essere trattati e smaltiti secondo la normativa vigente.

Il pagamento della tassa smaltimento rifiuti è a carico dell'Amministrazione.

Art. 50 - Smaltimento attrezzature dismesse.

L'Appaltatore dovrà garantire, a sua cura e spese, lo smaltimento delle attrezzature e dei beni da dismettere in quanto non più funzionanti e/o sostituite.

Preventivamente alla dismissione, ferma la disciplina prevista dal presente Capitolato tecnico di gara in merito agli obblighi di manutenzione straordinaria ed alla sostituzione delle attrezzature, l'Appaltatore dovrà richiedere all'Amministrazione l'autorizzazione alla dismissione, comunicando ubicazione e numero di inventario delle attrezzature.

L'Appaltatore procederà alla dismissione e smaltimento di dette attrezzature previa acquisizione di specifica autorizzazione da parte dell'Amministrazione, una volta che la stessa abbia annotato gli estremi dei beni ai fini dell'aggiornamento dell'inventario.

TITOLO VII – STRUTTURE E ATTREZZATURE: AUTORIZZAZIONI, UTILIZZO, MANUTENZIONI, ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Articolo 51 - Disciplina

L'Amministrazione, al fine di consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, mette a disposizione dell'Appaltatore le strutture di produzione e distribuzione individuate ai sensi del presente Capitolato Speciale d'Appalto (Centro cottura, refettori e relative zone di pertinenza), che saranno concesse in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente agli impianti, alle attrezzature, ai macchinari e agli arredi esistenti di proprietà dell'Amministrazione.

In dette attrezzature non sono da considerare il materiale per la fornitura e distribuzione dei pasti, quali: contenitori termici, stoviglie, pentole, nonché le sostituzioni di piatti, bicchieri, forchette ecc., la cui fornitura è a carico della ditta appaltatrice.

Durante il periodo di gestione l'Appaltatore è tenuta a custodire e a conservare le strutture e gli altri beni concessi in comodato con la diligenza adeguata e non può concedere a terzi l'utilizzo e il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazione alle strutture nonché agli altri beni concessi in comodato senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Le strutture e gli altri beni concessi in comodato, dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per il Comune di GUARENE disciplinato dal presente capitolato, non potendo esserne distolti in alcun modo, salvo che per i casi espressamente autorizzati dall'Amministrazione e previo riconoscimento delle royalties previste dal successivo articolo.

L'Amministrazione in caso di iniziative che richiedano il temporaneo utilizzo di strutture o attrezzature concesse in comodato d'uso all'Appaltatore (es. iniziative delle scuole programmate nei refettori), si riserva, previa valutazione della compatibilità e delle eventuali interferenze con la regolare esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, di rilasciare idoneo provvedimento di autorizzazione per il temporaneo utilizzo di dette strutture, impianti e/o attrezzature.

Gli interventi manutentivi, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzata dall'Amministrazione e apportata dall'Appaltatore alla struttura, agli impianti, ai macchinari e alle attrezzature o agli arredi, ivi incluse attrezzature donate in sostituzione di quelle dismesse per guasti non riparabili al centro cottura e ai refettori, resteranno di proprietà dell'Amministrazione alla scadenza dell'appalto; per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo ulteriore, in quanto già compresi nel corrispettivo garantito all'Appaltatore per l'erogazione del servizio.

L'ingresso nei locali del Centro Cottura e nei terminali di distribuzione sarà riservato esclusivamente al personale dell'Appaltatore, agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione o ad altro personale addetto alle ispezioni (Asl, Nas, ecc.)

Nell'esercizio dell'attività di cui al presente capitolato sono posti a carico dell'appaltatore i seguenti oneri:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione di tutto il materiale per la veicolazione e distribuzione dei pasti, quali: contenitori termici, stoviglie, pentole, piatti, bicchieri, forchette ecc..
- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù, con relative grammature e delle tabelle dietetiche, approvate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. territoriale di competenza;
- veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi personale adeguati sino ai refettori dove è attivato il servizio;
- porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dall'appaltatore, opportunamente fissate;
- preparazione dei coperti;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- pulizia ordinaria e straordinaria di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascun punto di ristoro;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'appaltatore;
- fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- realizzazione di tutto quanto previsto nel progetto tecnico presentato in sede di offerta, approvato e concordato con l'Amministrazione;
- effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e dalla vigente normativa in materia;
- gestione dei buoni pasto individuali, (acquisizione delle prenotazioni attraverso procedura informatizzata (SCHOLL.NET DI ETICA SOLUTION) , secondo i livelli ottimali tenuti dall'attuale Appaltatore. A tal fine la ditta dovrà assicurare la completa migrazione dei dati, al fine di non creare disagi alle famiglie
 - elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relative alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'Amministrazione;
 - collaborazione con l'Amministrazione nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
 - gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. Lgs. n. 193/2007 (Haccp);
 - ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'ente committente dal presente Capitolato.

In relazione alle attività di cui sopra, l'Affidatario dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della ditta medesima, la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", senza bisogno di ulteriore e specifica delega.

Articolo 52 - Royalties

Su richiesta dell'Appaltatore potrà essere consentita, previa autorizzazione dell'Amministrazione, la produzione di pasti utilizzando le strutture, le attrezzature e gli impianti di proprietà comunale per utenze e/o servizi estranei rispetto a quelli individuati nel presente capitolato.

In tal caso, qualora venga accordata l'autorizzazione, l'Appaltatore è tenuta al versamento di una somma a titolo di royalty per l'impiego delle predette strutture di proprietà comunale, quantificata in misura di euro 0,50 + i.v.a. per ogni pasto prodotto. A fronte dell'eventuale autorizzazione, l'Appaltatore potrà impiegare le strutture per la produzione di volta in volta autorizzata, fermo restando l'onere di presentare una dettagliata rendicontazione mensile del numero dei pasti prodotti ed assoggettati a royalties.

Articolo 53 - Autorizzazioni e SCIA

Le strutture concesse in uso saranno corredate delle autorizzazioni sanitarie rilasciate in origine dall'A.S.L. di competenza o dall'Appaltatore presentate per le strutture più recenti o recentemente ristrutturata.

L'Appaltatore dovrà essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali previste per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute a cura e spese dell'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante.

In particolare, è onere dell'Appaltatore procedere a sua cura e spese, prima dell'avvio del servizio, alla presentazione / aggiornamento / variazione dell'Appaltatore, richieste ai sensi delle vigenti disposizioni di legge per l'avvio dell'attività di ristorazione nel centro cottura e in ciascuno dei refettori in cui viene erogato il servizio, anche in caso di modifiche delle strutture concesse in uso.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla predisposizione e presentazione della necessaria documentazione, alle stesse condizioni, anche nel caso di attivazione di nuovi refettori e/o centri cottura per l'utenza scolastica.

L'Appaltatore dovrà inoltre effettuare gli interventi di manutenzione e adeguamento di propria competenza eventualmente prescritti dall'A.S.L. di competenza od altri enti di controllo durante i sopralluoghi.

Articolo 54 - Locali ed attrezzatura - dotazione

Così come previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, l'Amministrazione mette a disposizione dell'Affidatario (comodato d'uso) esclusivamente i locali dei centri di cottura ed i locali "refettorio", i tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti nonché le cucine e le attrezzature (gas, forni, ecc.) per la preparazione dei pasti, oltre al magazzino ove presente.

I locali e il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con la cura del buon padre di famiglia e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

L'Affidatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'Affidatario stesso.

Le attrezzature e gli arredi del centro di cottura e dei locali "refettorio" dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte dell'Affidatario alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Articolo 55 - Manutenzione ordinaria di strutture e impianti a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore ha l'onere di provvedere, a sua cura e spese, alla manutenzione ordinaria di tutte attrezzature e beni in dotazione al centro cottura, alle cucine ed ai refettori concessi in uso per l'esecuzione del servizio.

Si intende per manutenzione ordinaria la serie di interventi di manutenzione preventiva o a guasto, atti a mantenere in ottimale stato d'uso e conservazione le attrezzature ed i beni concessi in uso, e alla rimozione delle situazioni pregiudizievoli rispetto al corretto funzionamento dei beni, connesse all'ordinaria usura legata al tempo ed all'ordinario utilizzo, mediante riparazioni di lieve entità che richiedano l'impiego di minuteria e di materiali di uso corrente.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria, e in quanto tali a carico dell'Appaltatore, le incombenze di seguito elencate a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- verifiche, controlli ed interventi finalizzati alla corretta applicazione delle norme tecniche e delle istruzioni contenute nei manuali d'uso forniti dai costruttori;
- la rimozione accurata delle sostanze depositate, fuoriuscite o prodotte dalle macchine e dai loro componenti nel corso del loro funzionamento. L'operazione deve comprendere anche lo smaltimento delle suddette sostanze secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- la sostituzione di componenti in caso di non corretto funzionamento attraverso lo smontaggio e il rimontaggio di pezzi di modesto valore economico (es. cinghie, guarnizioni, fusibili, morsetti elettrici, lampade spia, lubrificanti, filtri per aria e per acqua, manopole, liquidi refrigeranti, rubinetti, termocoppie e valvole di regolazione del gas, ecc.);

- la riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- interventi di piccola riparazione su tutte le apparecchiature di cottura, su tutte le macchine operatrici ausiliarie, sulle lavastoviglie, sulle cappe di areazione, etc.;
- interventi di piccola riparazione sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate compresi le cerniere e guarnizioni delle porte, termostati, compressori, ricarica gas, sostituzione circuiti del freddo etc.

L'Appaltatore dovrà programmare gli interventi di manutenzione ordinaria preventiva secondo tempistiche e modalità atte ad assicurare, in un'ottica di prevenzione, la conservazione in uno stato ottimale di tutte le attrezzature e i beni concessi in uso.

In particolare l'Appaltatore dovrà garantire con periodicità almeno annuale e in ogni caso ogni volta che si rendesse necessario, gli interventi di controllo garantendo la pronta attivazione degli interventi manutentivi volti a ripristinare le situazioni di non conformità o malfunzionamento nel più breve tempo possibile e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Articolo 56 - Oneri a carico dell'Amministrazione in relazione alle strutture concesse in uso – manutenzione straordinaria.

L'Amministrazione concede in uso gratuito all'Appaltatore, previo regolare inventario di consegna, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali dei plessi per l'esecuzione del servizio.

In relazione al presente Capitolato tecnico di gara l'Amministrazione è tenuta:

- alla fornitura di acqua, energia elettrica, riscaldamento e gas presso i terminali di distribuzione, nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionato al servizio.
- alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti del Centro di produzione pasti e dei terminali di distribuzione;

Compete altresì all'Amministrazione la rimozione dei rifiuti raccolti a cura dell'Appaltatore, in appositi contenitori, secondo il calendario definito dal servizio ecologia e nel rispetto degli orari previsti sul calendario per la raccolta degli stessi.

Compete inoltre all'Amministrazione la manutenzione straordinaria dei locali, delle strutture e degli impianti, compresi gli oneri relativi alla ristrutturazione e/o adeguamento del centro cottura, cucine e refettori.

Costituiscono interventi di "manutenzione straordinaria", le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico-sanitari e tecnologici, sempre che non alterino i volumi e le superfici delle singole unità immobiliari e non comportino modifiche delle destinazioni d'uso;

A titolo di esempio, sono interventi di manutenzione straordinaria di edifici quelli che riguardano:

opere interne: consolidamento delle strutture portanti interne; opere di sottomurazione, deumidificazione, sostituzione di solai, apertura e chiusura di porte; creazione, eliminazione o modificazione di partizioni verticali interne, di locali per servizi igienici e tecnologici; rifacimento di collegamenti verticali interni a una singola unità immobiliare; dotazione di nuovi impianti;

opere esterne: riparazione e sostituzione, purché senza alterazione delle caratteristiche, di serramenti, manti di copertura, impermeabilizzazioni, guaine, grondaie, cornicioni, consolidamento di strutture portanti perimetrali e coperture nonché adeguamento del loro spessore e delle loro caratteristiche alle esigenze di isolamento; sostituzione, senza modifiche geometriche, della struttura portante della copertura.

Articolo 57- Interventi di sostituzione delle attrezzature esistenti

In caso di guasti non riparabili alle attrezzature e ai beni di proprietà dell'Amministrazione concessi in uso all'Appaltatore per l'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto, e in ogni caso qualora le attrezzature risultassero in corso di contratto totalmente o parzialmente non funzionanti o malfunzionanti nonostante l'attivazione degli interventi di manutenzione ordinaria, l'Amministrazione dovrà provvedere, a sua cura e spese, alla sostituzione delle predette attrezzature e dei predetti beni non più riparabili.

Qualora, stante l'importanza dell'attrezzatura guasta, le predette tempistiche di sostituzione non dovessero armonizzarsi con il regolare espletamento dei servizi, nelle more della sostituzione l'Appaltatore provvederà a noleggiare o a fornire temporaneamente analoga attrezzatura avente le medesime caratteristiche tecniche per il tempo necessario ad operare la sostituzione, senza alcun addebito a carico dell'Amministrazione.

Qualora, in sede di gara, l'Appaltatore proponga, quale miglioria, la sostituzione di attrezzature ritenute vetuste o il rimpiazzo durante il periodo di affidamento del servizio, le stesse dovranno avere le medesime caratteristiche tecniche, funzionali e capacità produttive dell'attrezzatura/bene da dismettere.

Tali attrezzature e beni di nuova dotazione passeranno automaticamente di proprietà dell'Amministrazione una volta effettuata la consegna e/o l'installazione presso la struttura a cui sono destinate, senza alcun onere per l'Amministrazione.

L'appaltatore è tenuto a garantire anche su tali attrezzature di nuova dotazione gli interventi di manutenzione ordinaria previsti dal presente Capitolato tecnico di gara.

L'Appaltatore è inoltre tenuta a garantire, con oneri a suo carico, lo smaltimento delle attrezzature dismesse, da eseguire in conformità a quanto previsto dalle vigenti normative in tema di smaltimento.

L'Appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese all'inserimento delle attrezzature di cui sopra, ivi incluso trasporto, posizionamento e, ove necessario, installazione presso il luogo di impiego, provvedendo alla collocazione in modo da non causare danni a mezzi o persone che transitino nelle immediate vicinanze.

L'installazione delle attrezzature di nuova dotazione dovrà essere corredata, con oneri interamente a carico dell'appaltatore, da tutte le certificazioni e dichiarazioni di conformità previste dalle vigenti disposizioni di legge, che dovranno essere conservate a cura dell'appaltatore ed esibite su eventuale richiesta dell'Amministrazione.

Articolo 58 - Verbale di consegna, inventario e verbale di riconsegna al termine del contratto

La presa in consegna da parte dell'Appaltatore delle strutture di pertinenza del servizio di ristorazione, comprensive degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi, avverrà previa stesura in contraddittorio di apposito verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti.

L'Appaltatore non potrà modificare l'allocatione dei beni, dislocando gli stessi presso strutture diverse da quelle di appartenenza, senza preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte dell'Amministrazione.

In tal caso, acquisita l'autorizzazione, l'Appaltatore dovrà comunicare all'Amministrazione, su apposito modulo, gli estremi identificativi dell'attrezzatura, l'ubicazione iniziale e l'ubicazione finale, ai fini della registrazione/rettifica nell'inventario dell'Ente.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore deve riconsegnare all'Amministrazione le strutture unitamente alle:

- dotazioni concesse a titolo gratuito in egual numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;

- dotazioni fornite dall'Appaltatore all'inizio e durante l'appalto.

I beni di cui sopra devono essere consegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, macchine, attrezzature ed arredi, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Appaltatore.

In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'Appaltatore potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso.

Si provvederà anche in tal caso alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

Articolo 59 Verifica periodica delle strutture e delle relative dotazioni

L'Amministrazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento una verifica in contraddittorio dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto dato in consegna.

Qualora si verificassero delle mancanze l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del gestore, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

TITOLO VIII – NORME IGIENICHE

Articolo 60 - Elaborazione e applicazione del sistema di autocontrollo e del sistema di rintracciabilità
L'Appaltatore, come previsto dal Reg. CE 852/2004 e norme correlate, deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP.

Tale documento deve tenere conto di quanto stabilito nel presente capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà del Comune di Guarene e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici ed a garantire la sicurezza dei pasti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà.

Una copia del manuale di autocontrollo deve essere sempre disponibile presso il Centro Cottura Comunale. L'Appaltatore deve provvedere a dotare ogni struttura di termometro a sonda per il controllo della temperatura degli alimenti in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo, in fase di distribuzione, e per il controllo della temperatura degli impianti frigoriferi.

Le temperature delle fasi di produzione sopra indicate e quelle di tutti gli alimenti inviati a tutti terminali di consumo devono essere giornalmente segnate su apposite schede che devono essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Inoltre, in ottemperanza al Reg. CE 178/2002, l'Appaltatore dovrà per ogni singola struttura produttiva, gestire un sistema di rintracciabilità con emissione di documenti anche cartacei (moduli, registri, ecc.). Il sistema dovrà consentire in ogni momento di conoscere e identificare con precisione lotto, qualità, quantità delle materie prime lavorate (rintracciabilità a monte).

Art. 61 - Disinfestazione e derattizzazione delle strutture

L'attività di disinfestazione e derattizzazione è a carico dell'Amministrazione e dovrà essere effettuata da personale specializzato presso il centro cottura, nei refettori e relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), nonché nelle zone di raccolta rifiuti.

All'Appaltatore spetterà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio di reparti, ispezione degli impianti, controllo dei residui polverosi, con l'intenzione di ricorrere il meno possibile al trattamento insetticida.

TITOLO IX - GESTIONE DEL SERVIZIO INFORMATIZZATO PER ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Art. 62 - Modalità di gestione

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di GUARENE ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico dell'appaltatore Il medesimo avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al gestore di **mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema** per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire all'appaltatore le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente

Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali e online al servizio
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali tramite sportelli dislocati sul territorio. Sono da prevedere almeno 2 sportelli di vendita in prossimità dei due plessi e almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7, che non obblighi le famiglie a recarsi presso i punti vendita. Le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.
- predisposizione della stampa della "Dichiarazione spese sostenute per la refezione" ai fini della dichiarazione dei redditi annuale.

Compete all'Aggiudicatario:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- l'incasso delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi
- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze effettuata ad opera dei genitori verificando la correttezza giornaliera dei dati.
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori
- La fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.

- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola. Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo settembre di ogni anno scolastico

Articolo 63 - Migliorie eventualmente apportate all'attuale sistema

Saranno valutate, in sede di offerta, migliorie proposte all'attuale software o ad uno avente analoghe caratteristiche (a titolo esemplificativo: pubblicazione del menù giornaliero ed eventuali variazioni per irreperibilità prodotti, opportunità di chiedere una dieta "leggera", comunicazioni giornaliere su variazioni menu . ecc.)

TITOLO X – CONTROLLI DI CONFORMITA', INADEMPIENZE, PENALITA'

Art. 64 - Diritto di controllo dell'Amministrazione

È facoltà dell'Amministrazione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le procedure che ritiene più idonee, controlli nel centro cottura, cucine e refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Affidatario alle prescrizioni di legge, a quanto stabilito dal presente capitolato e dall'offerta tecnica effettuata dall'Affidatario in sede di gara d'appalto.

Art. 65 - Soggetti preposti al controllo

Oltre ai controlli effettuati dai soggetti ed Autorità preposte (ASL, NAS, ecc.) per le funzioni di propria competenza, sono deputati a svolgere gli opportuni controlli sul servizio: il personale degli Uffici Comunali, il personale specializzato incaricato dall'Amministrazione, la stessa Amministrazione ed i componenti dell'eventuale Commissione mensa, nelle modalità previste da apposito regolamento.

Al personale incaricato dall'Amministrazione e/o al personale degli uffici comunali compete anche la verifica in merito al rispetto di tutte le clausole del capitolato speciale d'appalto e delle migliorie proposte in sede di offerta tecnica, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e qualitativi del servizio, all'organizzazione e alle modalità operative con cui viene condotto, alle modalità di erogazione dei pasti nei refettori.

L'Affidatario ha l'obbligo di fornire ai soggetti preposti al controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti eventualmente richiesti. L'Affidatario deve segnalare all'Amministrazione le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nel centro cottura e nei terminali di distribuzione/refettori dalle Autorità preposte per legge al controllo e deve far pervenire tempestivamente agli uffici comunali competenti copia della documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.

Art. 66 - Tipologie del controllo

Il controllo effettuato dall'Amministrazione o dai suoi incaricati potrà riguardare:
le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
le procedure di sanificazione;
il personale (organico, stato igienico – sanitario, comportamento, professionalità);
le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate fornite;
le modalità di conservazione degli alimenti;
le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
il rispetto degli standard quantitativi e qualitativi nel centro cottura e refettori;
quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione possono, a totale discrezione e giudizio, prelevare dei campioni alimentari e non, e sottoporli ad analisi microbiologiche, chimiche o fisiche presso laboratori specializzati.

Ulteriori controlli

Al bisogno potranno essere effettuati e debitamente registrati ulteriori controlli in base alle segnalazioni provenienti dal personale comunale, da personale incaricato dall'Amministrazione o da utenti e loro rappresentanti.

Elementi di valutazione del servizio potranno derivare anche da indagini di soddisfazione degli utenti; se del caso, verranno valutati insieme alla ditta per individuare aree di miglioramento. Nel caso di mancata corrispondenza a quanto richiesto con il presente capitolato e qualora questa determini un servizio non sufficientemente accettabile, verranno applicate le penali previste dal presente capitolato.

In relazione all'esecuzione delle prestazioni contrattuali si definisce:

non conformità: il mancato soddisfacimento di un requisito, cioè di un'esigenza o aspettativa che può essere espressa, implicita o cogente, ovvero un'irregolarità rispetto alle specifiche di riferimento indicate nel presente Capitolato Speciale di Gara e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara; il mancato soddisfacimento di un requisito cogente, secondo la gravità, dà luogo al procedimento per l'applicazione delle penalità previste contrattualmente o alla semplice decurtazione per il servizio non reso.

reclamo: una comunicazione scritta o verbale, diretta dall'Amministrazione all'Appaltatore, che segnala esplicitamente un problema, ovvero la richiesta o il suggerimento implicito al miglioramento continuo del servizio offerto e potrà dare luogo alla semplice detrazione per il servizio non reso.

Una volta accertato che il livello di qualità del servizio pasti non sia garantito, particolarmente dal punto di vista igienico e qualitativo, l'Amministrazione esigerà dall'Affidatario una serie di interventi correttivi urgenti. Tali richieste saranno avanzate in forma scritta via mail all'impresa e rese dalla stessa nel termine da 1 a 7 giorni dalla notifica, previo accordo con il referente dell'Affidatario.

Art. 67 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare giornalmente i campioni di ogni piatto costituente il pasto. Ogni campione di alimento, di peso pari a 50 grammi, deve essere posto in sacchetti sterili forniti dall'Appaltatore.

Sui sacchetti sterili opportunamente sigillati ed etichettati, devono essere indicati il nome del prodotto e la data del prelievo. I campioni devono essere conservati nel frigorifero a temperatura di 4°C e per le 72 ore successive.

Art. 68 - Fasi dell'esecuzione del contratto

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, coincidente in coordinamento con il R.U.P., provvede ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 36/2023 (controllo tecnico, contabile e amministrativo) alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato per i servizi oggetto d'appalto, assicurando la regolare esecuzione da parte dell'appaltatore, in conformità ai documenti contrattuali, con particolare riferimento alle seguenti fasi:

a) cura l'avvio all'esecuzione della prestazione una volta che il contratto sia divenuto efficace, fornendo all'aggiudicatario tutte le istruzioni e direttive necessarie al riguardo.

L'Amministrazione si riserva, ricorrendone i presupposti e l'urgenza, la facoltà di richiedere

all'appaltatore l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi dell'art. 17 comma 8 D. Lgs. 36/2023 , in quanto il contratto ha ad oggetto servizi che, per la loro natura, debbono essere svolti in concomitanza con l'inizio del calendario di apertura delle scuole e dei servizi comunali presso cui sono attivi i servizi ristorativi, al fine di evitare potenziali pregiudizi legati ad eventuali interruzioni nell'erogazione dei servizi pubblici sottesi all'esecuzione delle prestazioni oggetto d'appalto.

b) Chiede, eventualmente, la sospensione dell'esecuzione ai sensi dell'art. 121 del Codice degli appalti di cui al D. Lgs. 36/2023, qualora sia temporaneamente impedita da circostanze particolari, previa compilazione di apposito verbale nel quale saranno indicate le ragioni della sospensione e l'imputabilità delle medesime, le prestazioni già effettuate, le eventuali cautele per la ripresa dell'esecuzione del contratto senza che siano richiesti ulteriori oneri, i mezzi e gli strumenti esistenti che rimangono eventualmente nel luogo dove l'attività contrattuale era in corso di svolgimento. Il termine per l'esecuzione dell'appalto viene calcolato in considerazione della durata della sospensione e degli effetti prodotti;

c) trasmette all'Appaltatore la disposizione di ripresa dell'esecuzione del contratto, non appena siano venute a cessare le cause della sospensione, previa redazione di apposito verbale. Nel verbale di ripresa il R.U.P. riporta il nuovo termine ultimo di esecuzione del contratto;

d) cura il rilascio del certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni quando risulti che l'appaltatore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali. Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per l'accettazione all'Appaltatore, il quale deve firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità. Successivamente si procederà allo svincolo definitivo della cauzione prestata dall'aggiudicatario a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 69 Attività di controllo

Il contratto relativo al presente appalto di servizi sarà oggetto di verifica di conformità ai sensi dell'art. 116 del Codice degli appalti di cui al d. Lgs. 36/2023, volta a certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle condizioni offerte in sede di aggiudicazione. A tal fine, il R.U.P., eventualmente avvalendosi del supporto specialistico di un tecnologo alimentare incaricato del controllo igienico-sanitario e qualità, verificherà che i servizi siano eseguiti nel rispetto delle previsioni contrattuali e risultino pertanto in linea con gli standard qualitativi e quantitativi previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica proposta in fase di gara.

In generale, le attività di controllo saranno indirizzate a valutare, a titolo esemplificativo, i seguenti profili:

- la qualità del servizio e delle forniture strumentali e complementari (aderenza/conformità a tutti gli standard qualitativi richiesti nel capitolato e proposti in via migliorativa nell'offerta tecnica);

- l'adeguatezza delle prestazioni ed il rispetto degli standard igienico-sanitari;

- il rispetto dei tempi e delle modalità di esecuzione;

- l'adeguatezza della reportistica sulle prestazioni e le attività svolte;

- il rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari;

- il rispetto della normativa sul lavoro e dei contratti collettivi;

- il rispetto delle norme sulla sicurezza e sulla salute dei lavoratori da parte dell'appaltatore.

Durante l'esecuzione del contratto il R.U.P. inoltre:

a) segnala tempestivamente all'amministrazione eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, anche al fine dell'applicazione delle penali ovvero della risoluzione dello stesso per grave inadempimento nei casi consentiti;

b) comunica all'Amministrazione le eventuali non conformità rilevate in relazione agli aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione del contratto, per le opportune contestazioni da formulare all'Appaltatore, che potrà presentare osservazioni nel termine di otto giorni dalla data del ricevimento. In mancanza di osservazioni pervenute entro il termine previsto, le risultanze accertate si intendono definitivamente accettate.

TITOLO XI – CORRISPETTIVI, GESTIONE DELLA RISCOSSIONE DEI CREDITI, ONERI A CARICO DELL'ENTE COMMITTENTE.

Art. 70 Corrispettivi

I corrispettivi per l'esecuzione dei servizi oggetto d'appalto saranno commisurati al prezzo del pasto risultante dall'offerta economica presentata dall'Appaltatore in sede di gara ed al numero di pasti effettivamente erogati in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato tecnico di gara.

Con i corrispettivi di cui al presente articolo si intendono interamente compensati tutti gli oneri e i costi che l'Appaltatore sosterrà per la corretta esecuzione dei servizi oggetto d'appalto e per l'adempimento di tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica formulata in sede di gara, nessuno escluso.

I predetti corrispettivi saranno riconosciuti all'Appaltatore secondo quanto di seguito indicato:

- 1) direttamente dalle famiglie, con le modalità indicate al precedente articolo 60 "Pagamento dei pasti da parte dell'utenza" sia in caso di pasti consumati durante il periodo scolastico,
- 2) direttamente dall'Amministrazione, per quanto concerne i corrispettivi relativi al personale docente con diritto al pasto. Tali pasti saranno fatturati mensilmente dall'Appaltatore previa fase di riscontro tra Amministrazione e l'Istituto Comprensivo di competenza
- 3) direttamente dall'Amministrazione, per il personale dipendente che usufruisce del servizio mensa, per gli iscritti ai centri estivi e per quanto concerne i corrispettivi degli utenti in condizioni di disagio, individuati dall'Amministrazione con apposito atto all'inizio di ogni anno scolastico e comunicato al gestore del servizio. La copertura di tali corrispettivi deriva da una accurata verifica di tipo sociale ed economico mediante accertamenti con i mezzi in possesso (I.S.E.E., confronto con i servizi sociali competenti per territorio). L'Amministrazione si limiterà a riconoscere all'Impresa Aggiudicataria, la quota a copertura della differenza tra la tariffa applicata all'utente ed il prezzo unitario del pasto stabilito da contratto.

La Ditta appaltatrice provvederà alla riscossione delle tariffe del servizio mensa da parte degli utenti delle scuole dell'Infanzia e Primarie, al fine di ricavare il corrispettivo dovuto per tutte le prestazioni inerenti la gestione del servizio. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e in genere la definizione delle politiche del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza della stazione appaltante, che fornirà alla Ditta appaltatrice i necessari elementi ai fini della riscossione delle tariffe stesse.

Poiché tale regime tariffario potrebbe non determinare l'integrale copertura del costo del servizio, il Comune corrisponderà mensilmente alla Ditta appaltatrice la differenza tra il costo del servizio (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto, così come determinato in sede gara, moltiplicato per il numero dei pasti forniti) e la tariffa pagata dagli utenti del servizio di ristorazione scolastica (infanzia, primaria,) che usufruiscono di riduzioni od esenzioni. Qualora quanto incassato anticipatamente dalla Ditta sia superiore a quanto dovuto dall'Amministrazione Comunale alla Ditta stessa, l'importo residuo dovrà essere portato in detrazione nella successiva fatturazione. L'Amministrazione comunale corrisponderà inoltre i costi dei pasti erogati ad insegnanti, personale comunale, servizi doposcuola e servizi estivi 2. La Ditta appaltatrice dovrà assicurare all'Amministrazione comunale la possibilità di accesso on line ai dati sulla gestione informatizzata del pagamento dei pasti. 28 3.

Mensilmente la Ditta appaltatrice dovrà trasmettere all'Ufficio Istruzione del comune gli appositi tabulati relativi alle prenotazioni e consumi dei pasti. Tali tabulati verranno utilizzati per il controllo dell'emissione delle fatture mensili. Il pagamento avverrà in base ai termini di legge previsti. La ditta dovrà dimostrare l'avvenuto assolvimento degli obblighi assicurativi e previdenziali. 4. la fatturazione dovrà essere presentata mensilmente e distintamente per ciascun tipo di servizio

Compete alla ditta l'incasso diretto del costo del pasto e la gestione dei solleciti di

pagamento agli utenti insolventi secondo le seguenti modalità:

a) invio tempestivo di pre avviso tramite SMS o E-mail, ai numeri o indirizzi di posta elettronica, inseriti sulle anagrafiche, quando la disponibilità dei pasti residui da consumare scende sotto la soglia minima di n. 3 pasti;

b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS o E-mail, al superamento della soglia di 5 pasti consumati e non pagati;

c) invio di almeno due solleciti scritti, per raccomandata A/R all'utente insolvente o con ogni altro mezzo che la stessa ritenga utile allo scopo, di cui si possa verificare la ricezione da parte dell'utente;

e) qualora anche il sollecito tramite raccomandate non sia stato seguito da pagamento, entro i termini indicati dalla ditta, la ditta provvederà a inviare segnalazione all'Amministrazione comunale, al fine di permettere alla stessa di valutare, l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di fragilità, debitamente comprovate dagli enti preposti, delle quali si farà carico economicamente o prevederà a farli rientrare negli eventuali pasti sociali gratuiti offerti dalla ditta in sede di gara;

L'appaltatore non potrà comunque sospendere unilateralmente, all'utente insolvente, la somministrazione del pasto.

Art. 71 - Modalità di rendicontazione dei pasti e liquidazione

Le fatture di cui ai punti 2 e 3 del precedente articolo, devono essere emesse in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati, in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato tecnico di gara.

Le fatture emesse mensilmente devono specificare i costi per il servizio di ristorazione separati per tipologia di utenti.

L'Appaltatore si obbliga a consegnare all'Amministrazione, prima dell'emissione delle fatture, i fogli di riepilogo dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento, al fine di consentire l'espletamento dei necessari controlli d'ufficio sulla regolarità delle prestazioni rese e sulla corrispondenza delle fatture ai quantitativi di servizio richiesti ed eseguiti.

La liquidazione dei corrispettivi è subordinata al positivo controllo in ordine alla conformità dei servizi forniti nel mese di riferimento sotto il profilo della rispondenza agli standard prescritti e sotto il profilo della rispondenza ai quantitativi effettivamente erogati.

La mancata o inesatta produzione della documentazione di cui sopra sarà causa preclusiva rispetto al positivo esito della liquidazione, sospendendone di fatto il decorso dei termini previsti dalla Legge.