



Comune di Carbonara Scrivia

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

TITOLO I -INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Tipologia di utenza e quantitativo dei pasti annui
- Art. 4 - Prezzo del pasto e Importo dell'appalto
- Art. 5 - Revisione dei prezzi
- Art. 6 - Corrispettivi e Pagamenti
- Art. 7 - Spese

TITOLO II - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 8 - Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- Art. 9 - Affidamento all'appaltatore di strutture ed arredi comunali.
- Art. 10 – Inventario
- Art. 11 – Locali, impianti, attrezzature

TITOLO III - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 12 – Obblighi a carico dell'appaltatore
- Art. 13 – Cauzione definitiva e assicurazioni
- Art. 14 – Personale
- Art. 15 – Sospensione del servizio
- Art. 16 – Divieti di cessione e subappalto

TITOLO IV - NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

- Art. 17 – Prenotazione e consegna dei pasti
- Art. 18 – Modalità di preparazione dei pasti
- Art. 19 – Contenitori - Mezzi di trasporto
- Art. 20 – Norme legislative

TITOLO V - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- Art. 21 – Personale
- Art. 22 – Responsabile del servizio
- Art. 23 - Applicazione contrattuale e Clausola sociale

TITOLO VI - ALIMENTI

- Art. 24 – Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 25 – Etichettatura delle derrate
- Art. 26 – Menù
- Art. 27 – Quantità delle vivande
- Art. 28 – Diete speciali
- Art. 29 – Diete in bianco
- Art. 30 – Menù alternativi

- Art. 31 – Ricorrenze
Art. 32 – Organizzazione del lavoro per la produzione
Art. 33 - Conservazione dei campioni

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

- Art. 34 – Manipolazione, cottura, preparazione
Art. 35 – Operazioni preliminari

TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

- Art. 36 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
Art. 37 – Divieti

TITOLO X – CONTROLLI

- Art. 38 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione
Art. 39 – Organismi preposti al controllo
Art. 40 – Controlli igienico-sanitari e dietologici
Art. 41 – Blocco delle derrate
Art. 42 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa appaltatrice
Art. 43 – Controllo sul funzionamento del servizio

TITOLO XI - PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 44 – Contestazioni, inadempimenti e penalità
Art. 45 – Risoluzione del contratto.
Art. 46 – Clausola di salvaguardia

TITOLO XII - DISPOSIZIONI FINALI

- Art.47– Controversie
Art. 48 – Privacy
Art. 49 – Richiamo alla legge ed altre norme
Art. 50 – Clausole aggiuntive

APPENDICE 1

Allegato A: DUVRI Allegato B: menù	Allegato C: tabelle merceologiche Allegato D: tabelle dietetiche
---------------------------------------	---

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto

L'appalto ha per oggetto:

- preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione di pasti caldi giornalieri, bevande e merende per la refezione scolastica;
- ordinaria assistenza degli alunni durante la somministrazione dei pasti;
- pulizie e riassetto del refettorio, della cucina, della dispensa, degli arredi, degli utensili e dei servizi igienici pertinenti il locale mensa di appartenenza del Comune.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e la cottura dei cibi, deve essere effettuata in conformità alle vigenti normative di carattere igienico-sanitario mediante legame fresco-caldo e fresco-freddo. E' interdetto l'utilizzo di generi ed alimenti precotti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3 e per eventuali ulteriori attività istituzionali promosse dal Comune che presuppongano il ricorso alla ristorazione, quali ad esempio quelli connessi al servizio di doposcuola.

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

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

Il servizio deve essere erogato garantendo, in particolare il rispetto dei criteri ambientali minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, pubblicati sul GURI n. 90 del 4 aprile 2020.

Il servizio integra inoltre i criteri e i requisiti previsti dall'allegato del D.M. 18 dicembre 2017 del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali che definisce i requisiti e le specifiche tecniche che la mensa scolastica deve soddisfare per essere qualificata biologica.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto del servizio ha durata di anni quattro e precisamente per gli anni scolastici: 2022/2023–2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, da settembre 2022 e comunque dopo l'aggiudicazione (ove sia necessario avviare il servizio prima della sottoscrizione del contratto) fino alla fine dell'eventuale centro estivo 2026.

L'Impresa aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, anche nelle more della stipula del contratto.

Qualora allo scadere del termine previsto dal contratto il Comune non avesse provveduto al nuovo affidamento, l'Impresa sarà obbligata a prestare il servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle stesse condizioni economiche e contrattuali del presente appalto, vigenti alla data di scadenza.

Art. 3 - Tipologia di utenza e quantitativo dei pasti annui

L'utenza del servizio di ristorazione è costituita da:

- alunni della Scuola dell'Infanzia,
- alunni della Scuola Primaria,
- personale docente, altro personale docente che, per ragioni di servizio debba permanere nel plesso, nonché altro personale incaricato dall'istituto Comprensivo per finalità didattiche
- personale ATA autorizzato su richiesta.
- eventuali ospiti autorizzati dall'Amministrazione

Le sedi dei refettori dove è richiesta la fornitura dei pasti ed il numero dei pasti annuali presunti sono indicati nell'appendice 1. Il numero dei pasti riportato nell'appendice è comunque da intendere come meramente esemplificativo e non vincolante per le parti contrattuali, in quanto il reale quantitativo potrà variare, sia in diminuzione, sia in aumento, in ragione della popolazione scolastica e dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

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

Art. 4 - Prezzo del pasto e Importo dell'appalto

Il prezzo unitario di un pasto sul quale dovrà essere applicato il ribasso è pari ad € 5,20 iva esclusa.

Il prezzo offerto si intende impegnativo e vincolante, e nello stesso si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa appaltatrice tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al presente capitolato.

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

L'importo a base di gara è stato calcolato in presunti €. 44.200,00 iva esclusa, di cui €. 456,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per un anno, per un totale di € 176.800,00 di cui € 1.824,08 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, per i 4 anni di durata contrattuale.

Il costo della manodopera ammonta indicativamente a € 83.600,00 per l'intera durata dell'appalto.

Art. 5 - Revisione dei prezzi

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno invariati per il primo anno scolastico oggetto dell'appalto.

Per gli anni successivi, i prezzi saranno soggetti a revisione ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), D.Lgs. 50/2016.

Trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. il prezzo di appalto è oggetto di revisione, su richiesta, con cadenza annuale, a decorrere dal secondo anno successivo all'effettivo inizio del servizio, sulla base del 75% dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

Art. 6 - Corrispettivi e Pagamenti

Il Comune, in collaborazione con il personale docente e A.T.A. dell'Istituto comprensivo, effettuerà la rilevazione giornaliera nominativa delle presenze degli utenti. Contemporaneamente l'Impresa aggiudicataria rileverà, mediante appositi prospetti suddivisi per classi, il numero dei pasti somministrati. Tali prospetti, dovranno essere allegati alle fatture mensili emesse per ciascun ordine di scuola.

L'Amministrazione corrisponderà il corrispettivo mensile sulla scorta delle fatture che saranno emesse dall'Impresa aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati.

Le fatture devono riportare, tra l'altro, il numero di pasti consegnati nel corso del mese distinti per scuola dell'infanzia e scuola primaria, personale docente,

La liquidazione delle fatture avverrà, previa acquisizione del DURC regolare e attestazione di regolarità delle forniture da parte del Responsabile del Servizio, nel rispetto della normativa in materia di IVA.

E' ammessa esclusivamente la fatturazione elettronica.

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

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare tempestivamente al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge 136/2010 e s.m.i.

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

Art. 7 - Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico dell'Impresa appaltatrice, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria, quelle di registro ed il rimborso delle spese per la pubblicazione del bando.

TITOLO II

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 8 - Attrezzature e oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione Comunale fornirà all'Impresa appaltatrice:

1. i locali e le attrezzature attualmente in uso destinate alla somministrazione dei pasti;
2. tavoli, sedie ed altre attrezzature attualmente in uso;
3. le utenze (rifiuti, gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento);
4. la manutenzione straordinaria dei locali.

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

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

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

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

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

Art. 10 – Inventario

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

In qualsiasi momento, a richiesta ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, l'Amministrazione Comunale provvederà in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento dei beni consegnati.

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

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza l'Amministrazione Comunale provvederà alle sostituzioni ed agli incrementi di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa appaltatrice ed addebitandone le spese.

Art. 11 – Locali, impianti, attrezzature

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere, in ogni caso a mettere a disposizione ogni attrezzatura, ulteriore a quella eventualmente offerta in sede di partecipazione alla gara, che risulti necessaria per il corretto svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio, zanzariere, linea self service, banchi termici, frigoriferi, scolavassoi, stovigliato, stovigliato a perdere.

Sono altresì a carico dell'Impresa appaltatrice la fornitura delle stoviglie in cui servire i pasti che dovranno essere in materiale compostabile. L'impresa appaltatrice dovrà altresì, mettere a disposizione un carrello termico per la fornitura dei pasti alla scuola primaria, fermo restando che lo stesso tornerà nelle disponibilità dell'impresa appaltatrice al termine dell'affidamento.

Inoltre l'impresa dovrà dotare sia il refettorio della scuola primaria che quello dell'infanzia di impianti di microfiltrazione dell'acqua per poter servire acqua di rete potabile durante i pasti.

Rimane inteso che eventuali oneri annuali, nella durata dell'appalto, riferibili alla manutenzione di detti impianti di microfiltrazione sono a carico dell'impresa appaltatrice.

La manutenzione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature di mensa, utilizzate per il corretto svolgimento del servizio, sarà a totale carico dell'Impresa, compresa la loro sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità.

Nel caso di sostituzione bisognerà privilegiare il reintegro con attrezzature ad efficienza energetica. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'Impresa. Sono oneri a carico della Impresa la conservazione e l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti tecnologici con i loro componenti, le attrezzature ed i mobili ricevuti in consegna; l'Impresa sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si

riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'Impresa.

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

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 12 – Obblighi a carico dell'appaltatore

L'Impresa appaltatrice dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e delle bevande, alla preparazione giornaliera dei pasti, secondo il menù previsto, alla veicolazione (ove prevista) alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, alla pulizia dei locali.

L'Impresa appaltatrice provvederà nello specifico:

- 1) alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali attrezzati e dichiarati idonei dalle competenti autorità sanitarie;
- 2) per assicurare il buon andamento del servizio e la collaborazione con l'Amministrazione Comunale, ad affidare la direzione del servizio in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile dotato di qualifica professionale appropriata, di comprovata esperienza quinquennale ed affidabilità per svolgere tale funzione;
- 3) ad individuare una figura professionale di dietista ovvero ad assicurare il supporto di tale figura professionale specialistica per sovrintendere agli aspetti dietetici connessi alla preparazione dei pasti e delle diete speciali;
- 4) alla pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, pannelli fonoassorbenti, con a suo carico le spese per tutto il materiale necessario;
- 5) a pulire le aree esterne di pertinenza del terminale mensa;
- 6) ad attivare iniziative idonee per la riduzione nella misura massima possibile dei rifiuti prodotti (utilizzando solo se assolutamente indispensabile materiale a perdere), nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;
- 7) alla rimozione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti ed esponendoli negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al gestore del servizio;
- 8) alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti tecnologici, degli

elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;

9) alla tinteggiatura, ogniqualvolta risultasse necessario, del locale di porzionatura, del refettorio e dei servizi igienici annessi, compresi i corridoi e i locali collegati, rientranti nell'ambito del funzionamento del servizio di ristorazione;

10) alla fornitura di tutto il materiale a perdere eventualmente necessario, ivi compresi tovaglioli e tovaglette, facendovi comunque ricorso solo se assolutamente indispensabile;

11) alla fornitura di ogni ulteriore attrezzatura necessaria per il corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, come, a titolo esemplificativo, frigoriferi, scolavassoi, banchi, tavoli e carrelli termici;

12) a curare che tutto il personale addetto sia in regola con le specifiche norme igienico-sanitarie vigenti ed a fornire allo stesso indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale idonei e conformi rispetto alle disposizioni in vigore;

13) ad areare i locali del refettorio per il tempo necessario, prima dell'inizio del servizio;

14) ad igienizzare i tavoli con prodotti specifici prima dell'apparecchiatura;

15) a conservare con la massima cura, negli spazi appositi, tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, ecc.), ivi riponendo lo stesso dopo l'uso e l'opportuno lavaggio;

16) a garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, secondo il manuale di autocontrollo dell'Impresa, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione;

17) a predisporre ed a far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e distribuzione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;

18) a predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'ipotesi del verificarsi di eventi pericolosi per gli addetti e l'utenza. A tal fine, l'Impresa appaltatrice dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga;

19) ad elaborare ed a mettere a disposizione dell'Ente appaltante il Piano di autocontrollo (HACCP), le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;

20) alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;

21) alla completa fornitura, a richiesta, di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici, e menù alternativi per esigenze etnico-religiose;

22) alla preparazione, distribuzione delle merende pomeridiane nella scuola dell'infanzia dove è previsto il prolungamento dell'orario scolastico, nonché al riordino e pulizia degli spazi ove le merende vengono consumate;

23) alla eventuale fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in casi particolari, e di pasti monoporzione. Tali forniture potranno essere richieste per le gite scolastiche, secondo le tempistiche necessarie;

24) alla formazione ed all'aggiornamento professionale di tutto il personale impiegato nelle procedure per garantire il servizio di ristorazione;

25) a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro attenendosi strettamente a quanto previsto

dalle vigenti normative in materia;

26) alla integrazione funzionale nella gestione della prenotazione pasti, laddove informatizzata, e comunque alla collaborazione organica in tale fase della procedura di accesso alla ristorazione nelle situazioni non informatizzate, con l'intento di ottimizzarne l'efficacia;

27) alla attuazione di un programma di educazione alimentare a favore degli allievi e di attività di informazione tecnica e scientifica per il personale docente, non docente e genitori, nonché di un programma di iniziative per rilevare la customer satisfaction, che dovrà essere obbligatoriamente impiegato per attuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e la gradibilità dei pasti;

28) alla stipula di apposita polizza contro i rischi derivanti dalla gestione del servizio a cose o a persone, come indicato all'art. 13 del presente Capitolato;

Art. 13 – Cauzione definitiva e assicurazioni

Ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. l'Impresa appaltatrice per la sottoscrizione del contratto deve costituire la garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, D.Lgs. 50/2016 cit., pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

L'Impresa appaltatrice deve altresì stipulare una Polizza RCT/RCO per la copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi, per danni a persone e/o cose in conseguenza dell'attività gestita, con adeguata copertura massimale minima di €. 2.000.000,00 esente da franchigia, di durata corrispondente a quella del servizio, nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale deve essere considerata "terzo" a tutti gli effetti. La suddetta Polizza deve inoltre recare l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti terzi, sia cose sia persone, si intenderà, senza riserve od eccezioni, a totale carico dell'Impresa appaltatrice, salvi gli interventi a favore della stessa da parte della Compagnia di assicurazioni.

La suddetta Polizza deve prevedere inoltre la copertura della responsabilità civile derivanti dalla somministrazione di cibi e bevande da parte dell'Impresa appaltatrice, nonché la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Impresa appaltatrice a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa appaltatrice stessa.

La polizza assicurativa dovrà essere presentata prima della stipula del contratto in copia conforme all'originale, a garanzia del presente appalto con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza. Analogamente, per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa quietanza che attesti l'avvenuto pagamento. In mancanza di tale polizza non si procederà alla stipula del contratto e ciò comporterà la decadenza dell'aggiudicazione, che fino a tale momento, parimenti per gli anni successivi, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Art. 14 – Personale

L'Impresa appaltatrice dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio (rapporto minimo: un operatore ogni 40 utenti). Resta fermo che, qualora tale rapporto non fosse sufficiente per garantire che il servizio venga svolto nel rigoroso rispetto degli orari scolastici, anche su più turni, l'Amministrazione Comunale potrà richiedere la presenza di un numero superiore di operatori.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei pasti, alle pulizie ed alla vigilanza dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale, con l'utenza e le Istituzioni Scolastiche.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di richiedere la sostituzione del personale dell'Impresa appaltatrice che, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità verso gli utenti della mensa.

Il personale incaricato dovrà effettuare, almeno una volta per anno scolastico, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, che dovranno essere documentati.

All'inizio di ciascun anno scolastico, l'Impresa appaltatrice dovrà inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco completo del personale presente, compreso il personale jolly. Detto elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato, mentre eventuali modifiche dovranno essere tempestivamente comunicate all'Amministrazione comunale.

L'Impresa appaltatrice è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti, nonché della normativa in materia di sicurezza, prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Le assicurazioni, ivi compresa l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile, i contributi, previdenza, etc., sono a carico dell'Impresa appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice tiene sollevata l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra l'Impresa ed i suoi dipendenti.

Art. 15 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o l'Impresa appaltatrice dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

Nel caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Impresa appaltatrice si impegna comunque a preparare, su richiesta dell'Amministrazione, cestini (pasti freddi) di pari valore rispetto al pasto.

Art. 16 – Divieti di cessione e subappalto

A pena di nullità, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione del contratto stesso.

E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 105 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i

Potranno essere subappaltati esclusivamente, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, i seguenti servizi:

- 1) il trasporto dei pasti;
- 2) la pulizia straordinaria dei locali;
- 3) la tinteggiatura dei locali;
- 4) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici;
- 5) le attività di disinfestazione da insetti e di derattizzazione dei locali;
- 6) la formazione ed aggiornamento professionale del personale.

L'Impresa appaltatrice e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione comunale in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'Impresa appaltatrice è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276.

TITOLO IV

NORME ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Art. 17 – Prenotazione e consegna dei pasti

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

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

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Impresa appaltatrice sarà avvertita con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

Gli eventuali pasti freddi per gite scolastiche e gite organizzate dal centro estivo dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

Art. 18 – Modalità di preparazione dei pasti

Per la preparazione dei pasti l'Impresa appaltatrice dovrà utilizzare generi alimentari di prima qualità.

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

Art. 19 – Contenitori - Mezzi di trasporto

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire immediatamente dopo la cottura.

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

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative, D.P.R. 26/3/1980 n° 327 e s.m.i., e Regolamento CE N.852/2004 e s.m.i..

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, in buono stato di conservazione, con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori per alimenti muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per pasta, per sughi, per brodi, per pietanze e per contorni).

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

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

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati, con la possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere copia della documentazione del programma.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il contestuale trasporto di alimenti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.

Il pasto dovrà arrivare al centro refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali e secondo le condizioni previste dalla legge.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a 65° centigradi e

la medesima temperatura dovrà essere garantita anche nel centro di distribuzione.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi debbono essere conservati a temperatura non superiore a +10°.

Il trasporto dei contenitori, il loro ritiro e il lavaggio dopo l'uso dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa appaltatrice.

Il quantitativo dei pasti fornito dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale devono essere indicati la data, l'ora di consegna e il numero di porzioni. In particolare è da indicare anche il numero dei pezzi forniti singolarmente, quali ad esempio frutta, dolci o yogurt. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola, l'Impresa appaltatrice deve provvedere tassativamente alla tempestiva integrazione.

Art. 20 – Norme legislative

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

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

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

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 21 – Personale

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare dovrà essere formato sulla corretta porzionatura degli alimenti e munito a tal fine di attrezzature idonee in base alle fasce d'età.

Il personale in servizio dovrà curare l'igiene personale e indossare gli indumenti da lavoro, forniti dall'Impresa appaltatrice, previsti dalla legislazione vigente.

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa appaltatrice dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e delle posizioni contributive. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso inoltre il curriculum professionale.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti dovrà essere costituito da addetti con

adeguati profili professionali.

Il personale addetto al confezionamento dei pasti ed il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa appaltatrice sarà tenuto ad improntare il servizio a spirito di collaborazione con tutto il personale dell'Amministrazione Comunale, con il personale scolastico e con gli utenti.

L'Impresa appaltatrice dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio.

Art. 22 – Responsabile del servizio

La direzione del servizio dovrà essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra figura in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 23 - Applicazione contrattuale e Clausola sociale

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

Salvo il caso che intervengano fatti nuovi e in ogni caso compatibilmente con la propria organizzazione, l'Impresa appaltatrice dovrà garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze dell'impresa uscente, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

TITOLO VI ALIMENTI

Art. 24 – Caratteristiche delle derrate alimentari

L'Impresa Appaltatrice deve approvvigionarsi di derrate e bevande conformi ai requisiti indicati nelle Tabelle Merceologiche - ai CAM (D.M. 10/03/2020 n. 65), ai " Criteri Microbiologici per Prodotti Alimentari – Produzione e Commercializzazione/Distribuzione - Allegato – Protocollo Tecnico rev. 4/2017" emanato dalla Regione 36 Piemonte e revisioni successive e regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi e s.m.i. e alle "Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" - Progetto Regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n. 780 del 18/12/2011.

L'ortofrutta fresca e di IV gamma devono essere biologiche oppure ottenute con produzione integrata secondo le norme tecniche stabilite dalla Regione di coltivazione e dal commercio equo e solidale come indicato nelle citate Tabelle Merceologiche. L'ortofrutta biologica deve essere stata coltivata in territorio nazionale e l'ortofrutta di produzione integrata in territorio della Regione Piemonte. L'Impresa Appaltatrice deve limitarne al minimo indispensabile i passaggi intermedi ed avvalersi di fonti di approvvigionamento prossime al diretto produttore, privilegiando forme di cooperazione tra gli stessi coltivatori. Tali prodotti devono pertanto avere una filiera tutta piemontese, dalla produzione alla distribuzione al consumo finale.

Le carni bovine devono essere di razza piemontese come indicato nelle citate Tabelle Merceologiche. L'Impresa Appaltatrice non può utilizzare alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). Con riferimento alla legislazione igienico - sanitaria l'Impresa Appaltatrice deve osservare la L. n. 283/62 e s.m.i., il relativo Regolamento attuativo D.P.R. n. 327/80 e s.m.i., i Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 e loro s.m.i.

In ogni caso si rinvia alle norme europee, nazionali e regionali che regolano la materia degli alimenti e delle bevande.

E' fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino destinati al Comune di Carbonara Scrivia devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Carbonara Scrivia.

I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'aggiudicatario dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti

biologici. Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionale è richiesto che venga garantito, per ogni fornitura, che non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione. La documentazione sopra citata dovrà essere inviata alla IMPRESA APPALTATRICE entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

- E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);

Art. 25 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni delle normative vigenti.

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

Gli alimenti riconfezionati dall'appaltatore devono essere identificati con idonea etichettatura e corredati da fotocopia dell'etichetta originale, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

Art. 26 – Menù

L'impresa appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati al presente Capitolato Tecnico, nelle quantità previste dalle tabelle "Ricette e grammature di riferimento" e secondo i livelli qualitativi previsti dalle "Tabelle Merceologiche", salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

In occasione di gite scolastiche o gite del centro estivo l'impresa deve fornire pasti freddi o cestini di viaggio, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, gite dei centri estivi ecc. potranno essere richieste in caso di sciopero o di altre emergenze.

I cestini freddi saranno composti nel seguente modo:

1. un panino imbottito con formaggio;
2. un panino imbottito con prosciutto;
3. un frutto di stagione;
4. un dolce al forno;
4. una bottiglietta di acqua minerale naturale da cl.50;
5. due tovaglioli a perdere;
6. due bicchieri monouso;

Il Comune potrà richiedere pranzi o rinfreschi di rappresentanza, anche in giorni festivi, il cui costo e menu saranno concordati all'occorrenza

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

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste

dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 27 – Quantità delle vivande

Le vivande dovranno essere fornite nel rispetto delle porzioni indicative fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL competente (Allegato D Tabelle dietetiche).

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

E' consentita un'eccedenza di peso non superiore al 10% del peso netto; non è consentita una variazione di peso in difetto.

Per gli utenti affetti da "celiachia" dovrà essere prevista la fornitura a carico della ditta dei prodotti "senza glutine"; inoltre dovrà essere garantita la manipolazione, cottura e confezionamento nel pieno rispetto di tale patologia. I menù dietetici per celiachia dovranno fare riferimento al prontuario degli Alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia ed alla Legge quadro n. 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia".

La Ditta nella fornitura delle diete speciali giornaliere dovrà attenersi scrupolosamente a quanto richiesto nell'ordine effettivo dei pasti; le diete dovranno esser quanto più possibili simili agli alimenti convenzionali dei menù.

Art. 28 – Diete speciali

La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura di diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, che dovranno essere preparate nella stessa giornata destinata al consumo. **I menù dietetici dovranno, per quanto possibile, attenersi al menù base.**

Pertanto, la ditta aggiudicataria provvederà ad elaborare modelli, rispondenti il più possibile ai menù proposti, che prevedano la sostituzione dei vari piatti per regimi dietetici “personalizzati”, o per diete “etnico-religiose”, su prescrizione medica o su richiesta motivata della famiglia, su esplicito ordine e quantificazione giornaliera da parte dell’Ufficio comunale competente, ciò non comportando comunque variazioni di prezzo.

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

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

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

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

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

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

Art. 29 – Diete in bianco

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

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

Art. 30 – Menù alternativi

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

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

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

Per gli utenti che richiedono:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con carni di altro tipo, legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni queste saranno sostituite soltanto con: legumi, pesce, uova o formaggio;
- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Art. 31 – Ricorrenze

In occasione del Natale, della Pasqua, del Carnevale, halloween o feste di fine anno scolastico la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un prodotto alimentare tipico di quella ricorrenza, compresi nel prezzo di aggiudicazione, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 32 – Organizzazione del lavoro per la produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti, dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte.

Il personale adibito alla preparazione di pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Non è consentito l'uso di guanti in lattice, per problematiche relative ad allergie.

Disposizioni più specifiche e/o restrittive potranno essere introdotte in relazione a particolari situazioni sanitarie che dovessero insorgere nel corso della durata dell'appalto (es. emergenza sanitaria Covid-19).

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

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

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

Art. 33 - Conservazione dei campioni

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

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

TITOLO VIII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 34 – Manipolazione, cottura, preparazione

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

La competenza professionale dell'Impresa dovrà, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

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

Art. 35 – Operazioni preliminari

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio

saranno consentiti il giorno precedente la cottura.

– Per verdure da consumarsi crude sarà tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.

- Per gli ortaggi di IV gamma da consumarsi crudi, le confezioni devono essere aperte nella giornata in cui sono consumati.

- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nella stessa giornata del consumo.

- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

- Per ciò che attiene ai salumi, prosciutti ed affini non è consentito l'approvvigionamento sul mercato di prodotti già affettati e confezionati sottovuoto. L'Impresa Appaltatrice deve provvedere all'affettatura e porzionatura di tali prodotti il giorno stesso del consumo. Il trasporto può avvenire sia in vaschette per alimenti termosaldate, sia in contenitori gastronomici in acciaio.

- E' assolutamente vietato utilizzare preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

- Tutti gli alimenti cucinati devono essere mantenuti ad una temperatura di 60-65° fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.

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

TITOLO IX

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE

Art. 36 – Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Impresa e dovranno essere oggetto di specifica procedura secondo le normative vigenti. I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità.

L'Impresa dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio e successivamente con cadenza bimestrale.

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

Art. 37 – Divieti

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

qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole.

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

TITOLO X

CONTROLLI

Art. 38 – Diritto al controllo da parte dell'Amministrazione

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

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

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

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

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

Art. 39 – Organismi preposti al controllo

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

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

Art. 40 – Controlli igienico-sanitari e dietologici

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

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

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

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

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

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

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

Art. 41 – Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate". I tecnici incaricati provvederanno a far custodire le derrate oggetto del blocco in un magazzino o in una cella frigorifera.

L'Amministrazione Comunale provvederà entro due giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

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

Qualora i referti diano esito positivo, verranno addebitate all'Impresa appaltatrice le eventuali spese di analisi di laboratorio.

Art. 42 – Conformità alle direttive UE e controlli periodici da parte dell'Impresa appaltatrice

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

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

Essa dovrà assicurare una garanzia di costanza qualitativa, nel rispetto del menù programmato, attraverso una scelta accurata dei fornitori, l'elenco dei quali dovrà pervenire all'Ufficio comunale competente all'inizio del servizio di ristorazione scolastica ed in seguito ad ogni sua revisione.

Art. 43 – Controllo sul funzionamento del servizio

Il controllo della qualità dei cibi può essere espletato dal Servizio Igiene alimentare della competente ASL AL e da altri soggetti di nomina comunale.

TITOLO XI

PENALITA' – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 44 – Contestazioni, inadempimenti e penali

Ove si verificano inadempimenti dell'Impresa appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'Amministrazione comunale penali commisurate alla gravità delle inadempienze, ed a tutela della corretta esecuzione del servizio.

Le penali saranno precedute da regolare contestazione, a cui l'Impresa appaltatrice si riserverà di dare riscontro con documentate controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della stessa. L'Amministrazione Comunale procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato

assunto il provvedimento nei confronti dell'Impresa.

Nei casi di documentata mancata osservanza da parte dell'Impresa appaltatrice delle prestazioni contrattuali, le specifiche inadempienze o negligenze saranno sanzionate, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, attraverso l'applicazione di penalità, da un minimo di € 53,04 ad un massimo di € 176,80 rapportate alla specifica configurazione di gravità.

PENALI IN EURO	TIPOLOGIA
55,00	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato
100,00	In caso di ritardo non giustificato della somministrazione dei pasti oltre i 20 minuti
55,00	Per ogni pasto in meno non consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
65,00	Per ogni pasto in meno di dieta speciale non consegnato rispetto al numero dei pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico
160,00	Per carenze igieniche delle cucine, dei refettori, degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature nonché degli automezzi adibiti al trasporto riferite al mancato rispetto delle indicazioni contenute nel capitolato
160,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi, su verifica del personale ASL
70,00	Per assenza superiore a tre giorni del Responsabile del Servizio senza intervenuta sostituzione
140,00	Per mancata consegna entro 30 gg dall'inizio del servizio dell'elenco nominativo del personale, completo di qualifica e orario
140,00	Per mancata somministrazione dei prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc)
55,00	Per ogni altra violazione al presente capitolato

Art. 45 – Risoluzione del contratto.

L'amministrazione Comunale ha il diritto di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 c.c., da comunicarsi con lettera raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- qualora l'Impresa appaltatrice non adempia agli obblighi contrattuali assunti con la perizia e la diligenza richiesta;
- violazioni degli obblighi contrattuali;
- violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio.

L'amministrazione Comunale ha inoltre diritto di procedere alla risoluzione del contratto, avvalendosi della clausola risolutiva espressa ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, mediante comunicazione con lettera raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- per gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali;
 - per gravi e reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
 - arbitrario abbandono o sospensione non dipendente da cause di forza maggiore di tutti o parte dei servizi oggetto del contratto;
 - cessazione dell'attività o fallimento dell'affidatario;
 - grave inadempimento delle disposizioni sul rapporto di lavoro del personale operante nell'appalto; è considerato grave inadempimento la mancata corresponsione degli stipendi entro i termini stabiliti dalla normativa contrattuale per più di due volte in un anno solare;
 - in caso di cooperativa sociale, cancellazione dall'Albo Regionale;
 - sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016;
 - subappalto non autorizzato del servizio;
 - cessione del contratto;
 - reiterata violazione degli orari concordati del servizio;
 - frode o di grave negligenza nell'espletamento del servizio;
 - grave inosservanza, segnalata dall'ASL competente, delle norme igienico sanitarie;
 - intossicazioni alimentari a danno degli utenti;
 - utilizzo di derrate alimentari in violazione dalle norme previste dal contratto;
 - violazione delle norme in materia di sicurezza e prevenzione;
 - errata somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare la salute dell'utente.
- a) per ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi degli artt. 1453 e 1455 del codice civile.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto il Comune di Carbonara Scrivia ha il diritto di incamerare la cauzione definitiva a titolo di penale, senza pregiudizio delle ulteriori azioni alle quali l'inadempimento degli obblighi assunti dall'affidatario possa dar luogo, inclusa ogni spesa aggiuntiva che l'Amministrazione dovrà accollarsi per assicurare la prosecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà oggetto di notifica all'affidatario secondo le vigenti disposizioni di legge.

Si applica l'art. 108 D.Lgs. 50/2016.

Art. 46 – Clausola di salvaguardia

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, l'Amministrazione Comunale può recedere dal contratto in qualunque momento previo il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

Si applica l'art. 109 D.Lgs. 50/2016.

TITOLO XII

DISPOSIZIONI FINALI

Art.47– Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa appaltatrice, saranno di competenza del Foro di Alessandria.

E' esclusa ogni clausola di ricorso all'arbitrato.

Art. 48 – Privacy

Ai fini di cui alla vigente normativa sulla privacy l'Impresa appaltatrice assume la qualifica di responsabile del trattamento dei dati di cui venga in possesso nell'esercizio del servizio.

L'Impresa appaltatrice dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento del servizio sono dati personali e sensibili, e come tali sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali.

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che dalle vigenti disposizioni in materia di tutela della riservatezza.

L'Impresa appaltatrice si impegna a relazionare annualmente, a richiesta dell'Amministrazione Comunale, sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente l'Amministrazione in caso di situazioni anomale o di emergenza.

Art. 49 – Richiamo alla legge ed altre norme

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

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

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

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

Art. 50 – Clausole aggiuntive

Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016. Nel caso dovessero rendersi necessarie delle variazioni all'organizzazione del servizio (ad esempio per emergenza sanitaria), le parti si incontreranno per definirne modalità ed eventuali somme integrative da fatturare separatamente.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o impreviste e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale.

APPENDICE 1

SCUOLA DELL'INFANZIA MANONELLAMANO Via Tito Carbone

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e per il personale docente alle ore 12.00.

SCUOLA PRIMARIA D. CARBONE Piazza Mons. Goggi

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola primaria e per il personale docente alle ore 12.50.

NUMERO PASTI ANNUI PRESUNTI INFANZIA: 4.700

NUMERO PASTI ANNUI PRESUNTI PRIMARIA: 3.800

Il numero potrà variare , sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte degli utenti, senza alcuna variazione del valore unitario a pasto di aggiudicazione e senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere. Tra gli utenti figura anche il personale scolastico ed educativo incaricato del servizio di assistenza mensa.