

COMUNE DI SANT'ARSENIO

Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari a ridotto impatto ambientale, ai sensi del DM 25/07/2011 e ss.mm.ii., avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Periodo: 01/10/2019 al 30/06/2022.

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 - Definizioni

Art.2 - Oggetto dell'appalto

Art.3 - Durata dell'appalto e valore presunto

Art.4 - Aggiudicazione ed esecuzione anticipata del contratto.

Art.5 - Procedura di scelta del contraente

Art.6 - Modalità di attribuzione del punteggio tecnico (PT) ed economico (PE)

Art.7 - Tipologia dell'utenza

Art.8 - Tipologia del servizio richiesto e sedi di realizzazione dei servizi.

Art.9 - Specifiche tecniche

Art.10 - Quantificazione presunta dell'utenza ed orari e periodi indicativi dei servizi

Art.11 - Sciopero e/o interruzione del servizio

Art.12 - Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.13 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

Art.14 - Oneri del fornitore

Art.15 - Oneri dell'A.C.

Art.16 - Recesso da parte della A.C.

Art.17 - Cauzioni

Art.18 - Assicurazioni

Art.19 - Responsabilità

Art.20 - Rinuncia all'aggiudicazione

Art.21 - Variazioni del numero e tipologia di utenti

Art.22 - Subappalto del servizio

Art.23 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

Art.24 - Manutenzioni ordinarie, straordinarie e sostituzione attrezzature

TITOLO III - PERSONALE

Art.25 - Organico

Art.26 - Addestramento e formazione del personale

Art.27 - Regole di comportamento

Art.28 - Vestiario

Art.29 - Comportamenti non conformi

Art.30 - Igiene del personale

TITOLO IV - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

Art.31 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Art.32 - Derrate di emergenza

TITOLO V - MENU'

Art.33 - Composizione e preparazione dei pasti

Art.34 - Variazioni di menu

Art.35 - Menù per diete speciali

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.36 - Ricevimento e conservazione delle derrate

Art.37 - Preparazione e cottura

Art.38 - Conservazione dei pasti campioni

Art.39 - Confezionamento e trasporto

Art.40 - Mezzi adibiti al trasporto

TITOLO VII - SERVIZI COMPLEMENTARI

Art.41 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

Art.42 - Sporzionamento e distribuzione

Art.42 - Distribuzione del pasto dieta per motivi di salute

TITOLO VIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 44 - Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina Centralizzata, terminali e refettori

Art. 45 – Rifiuti e imballaggi

TITOLO IX – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011

Art.46 – Specifiche tecniche di base

Art.47 - Specifiche tecniche premianti di cui al punto 6 dei criteri ambientali per la fornitura di derrate alimentari del dm 25/07/2011.

TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.48 - Disposizioni in materia di sicurezza

TITOLO XI - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO SEZIONE I SISTEMA DEI CONTROLLI

Art.49 - Controlli e penali

Art.50 - Autocontrollo igienico

Art.51 - Organismi di partecipazione

Art.52 - Indicatori di soddisfazione

Art.53 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare

Art.54 - Risoluzione di diritto del contratto

Art.55 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Art.56 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

TITOLO XII- PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art.57 - Prezzo del pasto

Art.58 – Fatturazione e pagamenti

Art.59 - Revisione prezzi

Art.60 - Foro competente

TITOLO XIII – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E MACCHINARI

Art.61 – Locali per lo svolgimento del servizio.

Art.62 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art.63 - Inventario di consegna

Art.64 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari

TITOLO XIV RINVIO

Art.65 - Rinvio

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari per conto del Comune di Sant'Arsenio (SA), che verrà realizzato attraverso il centro di cottura (cucina) messa a disposizione dall'Amministrazione contraente. Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Sant'Arsenio che affida all'Impresa il servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di ristorazione scolastica, con fornitura di derrate alimentari e preparazione dei pasti da eseguire presso il centro di cottura (cucina) messo a disposizione dall'Amministrazione contraente;

Il presente capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del DLGSVO 50/2016 (Codice dei Contratti) e ss.mm.ii., nonché dal D.M. 25/07/2011 e ss.mm.ii., avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

L'A.C., in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

1. produzione degli alimenti e delle bevande;
2. requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
3. trasporti;
4. consumi energetici;
5. pulizie dei locali;
6. requisiti degli imballaggi;
7. gestione dei rifiuti;
8. informazione agli utenti.

Tra i requisiti di partecipazione alla gara viene richiesto di essere in possesso della certificazione di Sistema di Gestione Ambientale tipo ISO 14001, EMAS o equivalente. Inoltre, nei criteri di definizione del punteggio tecnico, vengono valorizzati importanti fattori di sostenibilità sociale e ambientale quali, ad esempio, offerta di ulteriori derrate biologiche etc.

Art.3 –Durata dell'appalto e valore presunto

La durata dell'affidamento del servizio sarà pari a 3 (tre) anni con decorrenza dal 1 ottobre 2019 e fino al 30 giugno, come successivamente meglio specificati, per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022.

Alla scadenza del previsto periodo del triennio scolastico 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022, eventualmente ripetuto, l'I.A. avrà inoltre l'obbligo, se richiesto, di continuare la gestione dei servizi per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di selezione del nuovo soggetto affidatario ed all'effettivo avvio del servizio da parte dello stesso.

Si precisa che, ai sensi di quanto disposto al c.1, lettera b) dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08, negli ambienti di lavoro in cui deve essere espletata l'attività oggetto del presente appalto non sono presenti rischi specifici dovuti alle attività e caratteristiche degli ambienti medesimi e pertanto non sono previsti oneri per la sicurezza.

L'Amministrazione Comunale provvederà a redigere il DUVRI da allegare al contratto di appalto.

Art. 4 – Aggiudicazione ed esecuzione anticipata del contratto.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 32, comma 8 del DLGSVO 50/2016 e ss.mm.ii., si precisa che, espletate le fasi relative alla procedura di affidamento, il contratto con l'I.A. sarà stipulato entro il termine di 60 giorni decorrenti dalla data di efficacia dell'aggiudicazione e comunque entro il termine di inizio della prestazione contrattuale previsto per il 01/10/2019. Ai sensi dell'art. 32, comma 13, del suddetto D.Lgsvo 50/2016 e ss.mm.ii., l'A.C. avrà la facoltà di procedere, in casi di urgenza, all'esecuzione anticipata dei servizi anche in pendenza della stipula del relativo contratto, e l'I.A. dovrà dare immediato corso agli stessi. In caso di mancata stipula del contratto, l'I.A. avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già eventualmente forniti.

Art. 5 - Procedura di scelta del contraente

L'appalto viene aggiudicato con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del DLGSVO 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., secondo i seguenti parametri di valutazione:

OFFERTA TECNICA: MAX 70 PUNTI/100 OFFERTA ECONOMICA: MAX 30 PUNTI /100

L'aggiudicazione avverrà in particolare in attuazione:

- delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” ;
- del Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare avente ad oggetto “Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni (d'ora in avanti D.M. 25/07/2011), e ss.mm.ii. In tal senso l'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001).

Verifica: la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova.

Sopralluogo .

Ciascun concorrente dovrà effettuare sopralluogo preventivo presso i locali interessati dal servizio entro 5 giorni precedenti la scadenza della procedura, previo appuntamento con il responsabile del servizio del Comune di Sant'Artenio (SA) – Rag. Maria Emanuela ARMAGNO. Detto obbligo ha funzione sostanziale, al fine di consentire ai concorrenti di formulare un'offerta consapevole e più aderente alle necessità dell'appalto, ai sensi del D.Lgs. n.50/2016 ss.mm.ii.

Art. 6 – Modalità di attribuzione del punteggio tecnico (PT) ed economico (PE)

Il Punteggio Totale attribuito a ciascuna offerta è uguale a PT + PE:

Dove:

PT = somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica A)

PE = punteggio attribuito all'offerta economica B)

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO TECNICO (PT): Con riferimento al criterio del punteggio tecnico, l'offerta sarà valutata sulla base del punteggio attribuito alle caratteristiche tecniche di seguito indicate.

Il Punteggio Tecnico (Ca) attribuito a ciascuna offerta è determinato da:

$Ca = \sum n [Wi * Vai]$ dove:

Ca = indice di valutazione dell'offerta;

n = numero totale dei requisiti (criteri o sub criteri);

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

Vai = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i).

Ferme restando le caratteristiche tecniche minime previste nella documentazione di gara, ai requisiti migliorativi riportati nella tabella verrà attribuito un punteggio tecnico determinato in base ai seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA (70 PUNTI):

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVI (OFFERTA TECNICA)	
A) PERSONALE	15 punti di cui:
<p>A.1 - Numero addetti alla preparazione, cottura, distribuzione e pulizia presso il Centro cottura e presso le sale mense di Sant'Arsenio (SA):</p> <ul style="list-style-type: none"> - n. 3 addetti punti 0; - per ogni addetto in più oltre il terzo, punti 4 fino ad un max di 8 punti. <p>Il concorrente dovrà elencare gli addetti in più che intende offrire e descrivere le relative mansioni attribuite.</p> <p>Si precisa che dette prestazioni dovranno essere garantite per l'intera durata del servizio ovvero per i tre anni.</p>	8 punti
<p>A.2 - Curriculum direttore del servizio</p> <p>Sarà valuta la qualificazione professionale del direttore di servizio in ragione della specifica esperienza in attività svolte per servizi analoghi a quelli da espletare.</p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in ragione dell'esperienza maturata valutando almeno tre esperienze analoghe, per numero di pasti annui e per tipologia di servizi. Le esperienze dichiarate dovranno essere opportunamente documentate.</p>	2 punti
<p>A.3 - Monte ore di presenza effettiva settimanale in loco del Direttore del servizio (da non intendersi come reperibilità):</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino 2 ore settimanali punti 0; - da 3 e fino 5 ore settimanali punti 1; - oltre 5 ore settimanali punti 2. <p>Il concorrente dovrà elencare il monte ore di presenza effettiva settimanale in loco del Direttore del servizio e la sua ripartizione nel</p>	2 punti

corso della settimana. Detta ripartizione sarà vincolante ai fini dell'esecuzione del servizio.	
<p>A.4 - Formazione del personale</p> <p>Monte ore complessivo formazione/aggiornamento per anno scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a 4 ore per anno scolastico punti 0; - da 5 a 8 ore per anno scolastico punti 1; - da 9 a 16 ore per anno scolastico punti 2; - oltre 16 ore per anno scolastico punti 3. <p>Il concorrente dovrà descrivere in maniera dettagliata le attività di formazione/aggiornamento nei termini che segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale cui è rivolta la formazione; - Numero di ore; - Finalità ed oggetto della formazione; - Modalità di svolgimento della stessa; - Descrizione degli enti che svolgono la formazione; - Certificati rilasciati ai fruitori dei corsi di formazione/aggiornamento. 	3 punti
B) MATERIE PRIME, MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE	13 punti di cui:
<p>B.1 - Modalità operative e accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio, piano di autocontrollo, sistema rintracciabilità, ecc.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal disciplinare di servizio.</p> <p>Dovranno altresì essere descritti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il sistema di autocontrollo che la ditta adotta per garantire la conformità del servizio in merito alla corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, tempi e piano di lavoro da effettuare durante la validità contrattuale; - l'indicazione delle modalità e i dispositivi per migliorare la gestione e l'erogazione del servizio, ivi compreso l'indicazione di turni di reperibilità 24h/24. <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede gli accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio e a garantirlo secondo uno standard di qualità massimo senza alcun disagio per l'utenza e la Stazione Appaltante.</p>	5 punti
<p>B.2 - Gestione delle emergenze (operatività di un centro di Cottura alternativo entro un raggio massimo di 20 Km di distanza dal Comune di Sant'Arsenio)</p> <p>Il concorrente dovrà indicare di avere nella disponibilità un centro di stoccaggio e cottura, entro un raggio massimo di 20 Km di distanza dal Comune di Sant'Arsenio, che permetta la consegna dei pasti entro il tempo massimo di percorrenza di 40 minuti dal centro di cottura ai refettori.</p> <p>Il Piano per la risoluzione delle emergenze per la mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il centro pasti di riferimento dovrà essere corredata dall'impegno del Centro di cottura e</p>	6 punti

<p>dalle relative autorizzazioni abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare per la ristorazione collettiva e non dovrà essere utilizzato ad altri scopi.</p> <p>I punteggi sono assegnati in ragione della distanza del centro di cottura e dei tempi di percorrenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a 8km di raggio punti 3; - oltre 8km e fino a 16km di raggio punti 2; - oltre 16km e fino a 20km di raggio punti 1; - fino a 10 min. di percorrenza punti 3; - oltre 10 min. e fino a 20 min. di percorrenza punti 2; - oltre 20 min. di percorrenza punti 1. <p>Per avere l'attribuzione dei punteggi dovranno essere comunque verificate e dimostrate tutte le tre condizioni (piano di emergenza, distanza, tempo).</p>	
<p>B.3 - Modalità operative e accorgimenti atti ad ottimizzare gli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere gli standards qualitativi garantiti e le modalità operative e gli accorgimenti atti ad ottimizzare gli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che garantisca il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati.</p>	2 punti
C) CONTROLLI E RILEVAZIONI	10 punti di cui:
<p>C.1 - Numero analisi chimiche/anno (in loco) su materie.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le analisi chimiche/anno (in loco) su materie specificando le tipologie di analisi, le modalità e le frequenze annue.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in termini quantitativi a secondo del numero di analisi chimiche annue che ci si impegna ad effettuare e che garantiscano la qualità costante dei materie e dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 analisi/anno 1 punto - 2 analisi/anno 2 punti - oltre 2 analisi/anno 3 punti 	3 punti
<p>C.2 - Numero analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e superfici.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e superfici specificando le tipologie di analisi, le modalità e le frequenze annue.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in termini quantitativi a secondo del numero di analisi microbiologiche annue che ci si impegna a fare e che garantiscano la qualità costante delle materie e dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 analisi/anno 1 punto - 3 analisi/anno 2 punti - oltre 3 analisi/anno 4 punti 	4 punti
<p>C.3 - Metodologie di rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere i sistemi di rilevazione e gradimento</p>	3 punti

<p>della qualità percepita dagli utenti ed i sistemi di monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio garantisca un sistema di rilevazione e monitoraggio semplice, costante nel tempo e facilmente condivisibile con la Stazione Appaltante.</p>	
D) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI	18 punti di cui:
<p>D.1 - Prodotti Bio, Dop, Igp e tradizionali (max 4 punti)</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a 5 prodotti punti 1; - da 6 a 10 prodotti punti 2; - da 11 a 15 prodotti punti 3; - oltre 15 punti 4. 	4 punti
<p>D.4 - Estensione del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua), e in ogni caso su richiesta dell'Amministrazione Comunale, realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico – punti 2; <input type="checkbox"/> In occasione di feste di inizio e/o fine anno scolastico- e fino ad un massimo di 4 volte per ogni anno scolastico fornirà, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed a titolo completamente gratuito, alimenti vari (torte, focacce, pizza, ecc...), bevande, stoviglie, ecc. necessari al buon andamento della festa, in quantitativi adeguati al numero di partecipanti all'evento – punti 2. 	4 punti
<p>D.5 - Ogni ulteriore intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente dalla Ditta concessionaria, previo accordo con l'Amministrazione comunale, a completo carico della Ditta stessa, sia dal punto di vista economico che tecnico organizzativo.</p> <p>Si intende con servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti quelli non compresi nelle attività previste dal disciplinare di servizio, e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la commissione valutatrice possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato ai servizi aggiuntivi e migliorativi che meglio rispondono alle esigenze del servizio e della sua utenza, sia in termini qualitativi che quantitativi.</p>	10 punti
E) INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	4 punti di cui:
<p>E.1 - Valutazione delle iniziative e del materiale didattico a supporto</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le iniziative formative, divulgative e promozionali che la ditta intende attivare rivolte a insegnanti, genitori e bambini, finalizzate a realizzare una corretta educazione alimentare.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che garantisca un piano formativo, divulgativo e promozionale completo, costante nel tempo e facilmente condivisibile con la Stazione Appaltante.</p>	2 punti

<p>E.2 - Monte ore complessivo di attività formative</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le ore formative, divulgative e promozionali che intende attivare rivolte a insegnanti, genitori e bambini, finalizzate a realizzare una corretta educazione alimentare, con riferimento a quanto descritto al precedente punto E.1.</p> <p>Il punteggio è assegnato in funzione di un (1) punto ogni quattro (4) ore di attività previste, per un massimo di 2 punti.</p>	2 punti
F) INNOVAZIONE E QUALITA' DEL SERVIZIO	10 punti di cui:
<p>F.1 – Certificazioni di Sicurezza e autocontrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> - UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – punti 1 - UNI EN ISO 22005:2007 Sistema di Gestione della Rintracciabilità – punti 1 - UNI EN ISO 10854:1999 Sistema di Gestione della Autocontrollo HACCP – punti 1 - BS OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute sui Luoghi di Lavoro – punti 1 - UNI EN ISO 14001:2015 Sistemi di Gestione Ambientale – punti 1 - SA 8000:2014 Sistema di Gestione della Responsabilità sociale – punti 1 	6 punti
F.2 – Offerta di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti, interfacciato con l'amministrazione contraente e le scuole.	4 punti

Attribuzione dei punteggi per i criteri qualitativi:

Per ciascuno dei parametri qualitativi, per i quali non sia previsto un diverso e specifico metodo di calcolo, la commissione esprimerà un giudizio secondo i seguenti parametri:

- giudizio: “ottimo”: 100% del punteggio
- giudizio: “più che adeguato”: tra 80% e 99% del punteggio
- giudizio: “adeguato”: tra 60% e 79% del punteggio
- giudizio: “sufficiente”: tra 50% e 59% del punteggio
- giudizio: “insufficiente”: da zero a 49% per cento del punteggio.

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica sarà calcolato eseguendo la somma dei punteggi attribuiti ai singoli criteri dell'offerta tecnica. Il totale dei valori raggiunti costituirà il valore finale dell'offerta tecnica.

La Commissione potrà avvalersi per una migliore valutazione del parametro qualitativo della consulenza di specialisti del settore.

Non sono ammesse alla successiva fase di valutazione delle offerte economiche, i concorrenti le cui offerte tecniche non abbiano conseguito un punteggio minimo di punti 40.

MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ECONOMICO (PE):

B) OFFERTA ECONOMICA (30 PUNTI):

Per l'attribuzione del punteggio relativo alla valutazione delle offerte economiche, la Commissione procederà con la seguente modalità:

sono ammesse **solo offerte in ribasso** sull'importo a base d'asta del costo del singolo pasto pari a: EURO 4,50 – IVA ESCLUSA-;

ed il relativo punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula proporzionale:

$$P = (A \times C) : B$$

Dove:

P = punteggio assegnato alla ditta

A = prezzo pasto ribassato complessivo più vantaggioso offerto

C = punteggio massimo prefissato: 30

B = prezzo pasto ribassato complessivo preso in considerazione

La formazione della graduatoria

Dopo che la commissione di gara ha effettuato le valutazioni tecniche per l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e attribuito i coefficienti agli elementi quantitativi, la stessa determina, per ogni offerta, il dato numerico finale atto ad individuare l'offerta migliore.

Pertanto, nel corso della seduta pubblica, la Commissione darà lettura dei punteggi parziali attribuiti ai singoli concorrenti relativamente alla valutazione dei progetti tecnici e procederà, quindi, all'apertura delle offerte economiche, attribuendo il relativo punteggio.

La Commissione, a seguito dell'attribuzione di tutti i punteggi, formerà quindi la graduatoria in ordine decrescente. La proposta di aggiudicazione della gara in oggetto sarà dichiarata a favore dell'offerta che, in base al punteggio TOTALE attribuito, risulterà quella complessivamente più vantaggiosa.

Tutta la documentazione inviata dalle imprese concorrenti resta acquisita agli atti dell'A.C. e non sarà restituita.

Art. 7 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita :

- dagli alunni della scuola dell'infanzia 3-6 anni;
- dagli alunni della scuola primaria 6-11 anni;
- dagli alunni della scuola secondaria di primo grado 11-14 anni;
- dal personale scolastico, parascolastico o comunque autorizzato dall' A.C.

Art. 8 - Tipologia del servizio richiesto e sedi di realizzazione dei servizi.

La tipologia del servizio richiesto prevede:

- ☐ fornitura, trasporto e consegna delle derrate alimentari e di ogni altro materiale **occorrente per l'elaborazione e confezionamento completo ed a regola d'arte dei pasti e merende**, presso la Cucina centralizzata situata presso il plesso scolastica scuola dell'infanzia/elementare di Piazza D. Pica, comprese le operazioni di pulizia e sanificazione (ordinarie e straordinarie) di tutti i locali interessati dalle suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A. con fornitura del relativo materiale igienico/sanitario;
- ☐ trasporto e consegna dei pasti prodotti presso i centri refezionali dove vengono consumati i pasti e più precisamente scuola secondaria di primo grado in Piazza D. Pica;
- ☐ distribuzione con servizio ai tavoli dei pasti nei vari refettori con apparecchiatura tavoli, sbarazzo e conseguente lavaggio dei piatti, stoviglie, ecc, pulizia e sanificazione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature, arredi e locali interessati dalle suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A.;
- ☐ ritiro dai refettori dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti e il relativo lavaggio e sanificazione;

□ fornitura, installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, macchinari, arredi, veicoli, ecc. necessari per l'espletamento del servizio, come meglio indicati nel successivo art. 24;

□ fornitura e reintegro di pentole, utensileria di cucina, stoviglie e quant'altro necessario allo svolgimento a regola d'arte del servizio;

A richiesta, alle Scuole dell'infanzia e per le prime e seconde classi delle scuole primarie, la frutta dovrà essere somministrata già sbucciata e tagliata (per esempio, mele e pere), ed in generale l'I.A. dovrà mettere a disposizione del personale docente qualsiasi ulteriore attrezzatura manuale e/o elettrodomestico necessari per rendere più agevole e "appetibile" la somministrazione della frutta (spremiagrumi, pela-frutta, grattuggia-frutta, ecc.).

Per le scuole dell'infanzia, a richiesta del personale docente, la verdura andrà servita anche a piccoli pezzi (tipo finocchi, carote, ecc.).

L'I.A. inoltre dovrà fornire al personale docente di tutte le scuole adeguata quantità di guanti monouso per la preparazione e somministrazione della frutta agli alunni.

Si precisa che in alcuni plessi scolastici il servizio di refezione si svolge su più turni. In tal senso l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni e le tempistiche indicati dall' A.C.

Art. 9 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato 1 **MENÙ**

Art. 10 – Quantificazione presunta dell'utenza ed orari e periodi indicativi dei servizi

La quantificazione stimata dell'utenza è quella di seguito indicata:

	numero pasti per anno scolastico- bambini	numero pasti per anno scolastico-adulti	PERIODI INDICATIVI DI FUNZIONAMENTO
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE	4.133	778	dal 1 ottobre al 30 giugno
SCUOLA PRIMARIA STATALE	9.192	1.287	dal 1 ottobre al 31 maggio
SCUOLA SECONDARIA 1°GRADO STATALE	1.209	289	dal 1 ottobre al 31 maggio

e così' per un totale presunto:

- **per anno scolastico di N. 16.888 pasti;**
- **nel triennio ottobre 2019 – giugno 2022 di N. 50.644 pasti.**

Il suddetto numero di pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della

determinazione dell'importo a base di gara. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto.

Laddove per effetto di nuove normative o in relazione ad esigenze dell'Amministrazione Comunale si modificassero le regole relative alla età e/o tipologia dell'utenza, alla distribuzione dei pasti nei refettori, ecc., l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi economicamente sull'A.C.

Art. 12 - Sciopero e/o interruzione del servizio

Sono consentite in via straordinaria interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

-Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di sciopero dei dipendenti del I.A. dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, il I.A. è tenuto a dare congrua informazione all'Amministrazione comunale, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate tra il I.A. e l'Amministrazione comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo per i quali sarà corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%, la cui composizione dovrà essere concordata con l'Amministrazione comunale. In mancanza di comunicazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento.

-Interruzione temporanea del servizio su comunicazione dell'Amministrazione comunale In caso di interruzione temporanea dell'attività, l'Amministrazione comunale dovrà darne comunicazione al I.A. con un preavviso di almeno 2 giorni lavorativi. In questo caso l'Amministrazione comunale non riconoscerà al I.A. alcun indennizzo. Nel caso in cui non ne abbia dato comunicazione al I.A. entro i termini prefissati, l'Amministrazione comunale riconoscerà al I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 40% del valore medio del servizio giornaliero e per ogni giorno di interruzione.

-Interruzione temporanea del servizio per guasti.

Sono ammesse interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture tali da non consentire lo svolgimento del servizio medesimo. Si intende per "temporanea" un'interruzione limitata ad un periodo massimo di 2 giorni continuativi. Al verificarsi di dette evenienze, potranno essere concordate tra il I.A. e l'Amministrazione comunale, in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi, per i quali sarà

corrisposto l'importo del pasto detratto il 20%. Il I.A. dovrà fornire idonea documentazione circa le cause tecniche che ostano al normale svolgimento del servizio, fatte salve le eventuali verifiche che l'Amministrazione comunale vorrà disporre. In mancanza di idonea documentazione sarà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento. In caso di situazioni di emergenza protratte per un periodo superiore a 2 giorni continuativi, il I.A. dovrà avvalersi di cucine proprie o nella propria disponibilità, previa informazione e consenso delle Amministrazioni interessate. In questo caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

-Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente

esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili e condizioni meteorologiche particolarmente avverse, anche in relazione all'ubicazione dei centri refezionali. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale, guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, il I.A. dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi.

Resta salva altresì la responsabilità del I.A. per interruzioni del servizio dovute a cause a lui imputabili. In tali ipotesi saranno applicate penali pari all'1 per mille dell'importo relativo al mese di riferimento, fino, nei casi gravi o per episodi ripetuti, alla risoluzione del contratto.

Art. 15 - Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. ha l'onere di assicurare la collaborazione con le Commissioni Mensa comunali, istituite presso ciascuna scuola, per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

L'I.A. dovrà altresì garantire la propria disponibilità e fattiva collaborazione nell'organizzazione e gestione -con oneri e costi in ogni fase di effettuazione (progettazione e realizzazione) interamente a carico dell'I.A. ed entro 60 giorni dalla richiesta dell'A.C. delle iniziative:

- di educazione alimentare/lotta agli sprechi (ai sensi della Legge n. 155/2003, L. 147/2013), proposte al Comune IN SEDE DI GARA;
- di informazione agli utenti, previste dalle specifiche tecniche di base di cui all'allegato 1), punto 5.1.8 :“Informazione agli utenti” del D.M. 25/7/2011.

L'I.A. dovrà, in ogni caso, tenere conto degli **obiettivi educativi espressi** dai vari stakeholders territoriali, e collaborare alla loro realizzazione. A scopo puramente indicativo si riportano le seguenti progettualità:

- promozione dei valori della legalità (prodotti dei territori liberati dalla mafia),
- della sostenibilità sociale (interventi a favore dell'Associazionismo e del volontariato sociale, orti didattici), della tutela delle tradizioni nella filiera gastronomica locale (sinergia con le realtà gastronomiche del territorio nella riscoperta delle derrate autoctone).

L'I.A. dovrà rendersi sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'A.C., qualora questa intenda aderire a bandi pubblici per l'implementazione di progetti finalizzati all'erogazione di pasti privi di glutine o altri con simili finalità.

Nessun beneficio od onere diretto è posto in tal caso all'I.A., riservandosi l'A.C. la piena titolarità del progetto finalizzato a bando.

TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Art.16 - Stipulazione del contratto e relativi oneri

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

Art.17 – Oneri del fornitore

Sono a carico dell'I.A.:

- a) l'acquisto della stoviglieria, dei tegami e di coltelli, posate, mestoli, taglieri, arredi, attrezzature e quant'altro occorre per il buon andamento del servizio nella Cucina

centralizzata e nei centri refezionali di somministrazione pasti;

b) ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente:

b1) all'acquisto dei generi/derrate alimentari, preparazione e confezionamento dei pasti e merende, al personale (compresi gli oneri previdenziali e assicurativi), al trasporto, consegna e distribuzione dei pasti e merende con servizio ai tavoli, riassetto, al riordino e pulizia (ordinaria e straordinaria) di: stoviglie, arredi, attrezzature e locali cucina e refettori, compresi i servizi igienici afferenti a tali, dopo ogni somministrazione di pasti;

b2) alla fornitura sacchi per i rifiuti, tovaglioli, tovagliette (bianche o colorate);

b3) alle attrezzature necessarie per la distribuzione nonché per la rimozione dei rifiuti solidi urbani, lo smaltimento dei rifiuti speciali relativi alla Cucina centralizzata, eventuali disinfestazioni e derattizzazioni di carattere ordinario e/o straordinario comprese le conseguenti operazioni di pulizia. L'I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alle disposizioni dell'A.C. in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti, sia all'interno della Cucina centralizzata che negli altri terminali di distribuzione;

b4) tutte le spese relative a imposte, tasse e assicurazioni connesse allo svolgimento del servizio;

b5) alla fornitura e all'installazione di nuove apparecchiature, strumentazioni, elettrodomestici, ecc., che si rendessero necessari per il buono e migliore funzionamento dei centri di cottura e dei terminali di distribuzione. L'appalto prevede altresì la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, strumentazioni, elettrodomestici, ecc. forniti ex novo dalla ditta e di quelli già esistenti al momento dell'avvio del servizio (come meglio specificato al successivo art. 24) ;

b6) la fornitura di eventuali nuovi arredi per i refettori (tavoli e sedie) e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi e di quelli già esistenti al momento dell'avvio del servizio, necessari al buon funzionamento dei locali – refettorio delle scuole dell'infanzia, delle scuole dell'obbligo (come meglio specificato all'art. 24).

ART. 18 - ONERI DELL'A.C.

Sono a carico dell' A.C.:

1. Le forniture di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento, per il funzionamento di tutti gli impianti utilizzati all'interno del centro di cottura e dei refettori;
2. gli interventi di straordinaria manutenzione sugli immobili oggetto dei servizi;
3. la corresponsione alla I.A. degli importi per i quali la stessa emetterà regolari fatture.

Art. 19 - Recesso da parte della A.C.

Ai sensi dell'art 109 del D.lgs. n. 50/2016, l'A.C. può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'I.A. delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Art. 20 - Cauzioni

L'offerta presentata dal concorrente nel corso della procedura di gara dovrà essere "corredata da garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2% del prezzo base indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente" ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs.vo 50/2016 e ss.mm.ii..

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs.vo 50/2016 "l'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10%

dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture” a garanzia degli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto.

Art. 21 – Assicurazioni

L'I.A. è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della A.C. e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente servizio per tutte le prestazioni rese fissate dal capitolato speciale d'appalto e per ogni attività diretta ed indiretta espletata dall'I.A. nell'esecuzione del servizio.

Nell'esecuzione dei servizi Refezione scolastica l'impresa aggiudicataria avrà cura di attuare tutte le cautele, i provvedimenti e gli accorgimenti tecnici e organizzativi, atti ad evitare danni a persone cose e animali e/o necessari per garantire la vita e l'incolumità dei lavoratori addetti ai servizi o che vi intervengano direttamente o indirettamente per conto del Comune.

L'impresa aggiudicataria è sempre responsabile, senza riserve ed eccezioni sia verso il Comune che verso i terzi di qualunque danno arrecato alla proprietà ed alle persone in dipendenza dell'esecuzione dei servizi di Refezione Scolastica ed è alla pari responsabile dei sinistri e dei danni, anche se fortuiti, che potrebbero derivare agli addetti del servizio, alle persone, agli animali od alle cose, sollevando pertanto il Comune nonché i propri dipendenti, da qualsiasi obbligazione nei confronti di terzi.

A tal fine l'impresa aggiudicataria è tenuto a stipulare apposita polizza assicurativa a copertura dei rischi predetti ed a garanzia della conseguente responsabilità civile per danni a terzi, intendendosi per tali anche i dipendenti e comunque i collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa appaltatrice. La polizza dovrà essere stipulata con compagnia assicuratrice di primaria importanza.

La polizza, dovrà, altresì, essere vincolata a favore del Comune e riportare l'impegno dell'Assicuratore, esteso all'intera durata triennale dell'appalto, a comunicare entro 10 giorni eventuali carenze di copertura assicurativa per disdetta o mancato pagamento del premio. I massimali previsti sia per la garanzia a copertura RCT che della RCO dovranno essere non inferiori a € 1.000.000,00 per ogni evento dannoso.

La garanzia dovrà, inoltre, essere estesa ai rischi derivanti dalla responsabilità civile per danni a mezzi di trasporto sotto carico e scarico ovvero in sosta nell'ambito dell'esecuzione delle operazioni connesse al servizio di refezione scolastica, compresi i danni alle cose di terzi trasportate sui mezzi stessi, e per danni conseguenti ad operazioni di carico e scarico eseguiti con mezzi meccanici, quali ribaltabili, ecc., stabilmente installati sui mezzi di proprietà, in locazione o uso della Ditta Aggiudicataria. Nel caso di giudizio il Comune di Sant'Arsenio dovrà esserne escluso con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Eventuali sanzioni che l'Amministrazione dovesse subire per fatti e/o atti riconducibili allo svolgimento del servizio sia riguardo agli aspetti burocratico/amministrativi, sia riguardo a quelli esecutivi di competenza della Ditta, danno diritto di rivalsa nei confronti della Ditta. In tal caso il Comune informerà dell'atto contestativo e dell'eventuale sanzione la Ditta affinché la stessa possa intervenire, avendovi interesse, presso gli organi contestanti e/o sanzionanti nella fase procedimentale. Il diritto di rivalsa da parte del Comune verrà attuato qualora la Ditta non abbia provveduto direttamente al pagamento della sanzione stessa.

Art. 22 - Responsabilità

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla A.C. e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 23 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'A.C. stessa.

Art.24 - Variazioni del numero e tipologia di utenti

L'I.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso di modifiche della tipologia di utenza o nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare in misura del 20% il numero di utenti dei servizi.

Art.25 - Subappalto del servizio

Non è ammesso il subappalto.

Art. 26 - Licenze e Autorizzazioni in materia di norme di sicurezza

L'I.A. deve chiedere e ottenere (se del caso anche mediante volturazione), prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico – sanitarie necessarie per la gestione della Cucina centralizzata, dei terminali e per l'effettuazione dei servizi accessori (distribuzione, trasporto ecc...). Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'I.A., anche in base alle eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 27 - Manutenzioni ordinarie, straordinarie e sostituzione attrezzature

Sono a carico dell'I.A.:

- a) tutte le spese inerenti la conservazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione completa o solo di alcune parti - anche a seguito di danneggiamento o furto-delle attrezzature, arredi, impianti, materiale vario (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la gestione a regola d'arte del servizio presso la Cucina centralizzata. Il materiale già presente verrà ricevuto in consegna con apposito verbale alla data di avvio del servizio;
- b) tutte le spese inerenti la conservazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione completa o solo di alcune parti -anche a seguito di danneggiamento o furto-delle attrezzature, arredi e materiale vario (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la distribuzione pasti e il lavaggio (p. es. carrelli, lavastoviglie, ecc.) presso i refettori. Il materiale già presente sarà ricevuto in consegna con apposito verbale alla data di avvio del servizio.

L'I.A. deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente articolo. I nominativi delle ditte responsabili di tale servizio devono essere comunicati formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Per ogni tipologia di opera di manutenzione relativa ai locali, all'impiantistica e ad ogni attrezzatura/arredo dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno semestrale un intervento di manutenzione preventiva da eseguirsi a cura delle ditte come sopra comunicate al Comune. A questo proposito l'I.A. deve predisporre un Piano di Manutenzione programmata da consegnare all'inizio di ogni anno scolastico al Servizio Refezione comunale nonché presentare le schede degli interventi manutentivi effettuati nel semestre, su locali, impianti ed attrezzature/arredi.

L'I.A. si impegna a segnalare in tempo reale all'A.C. la necessità di interventi manutentivi straordinari sui locali/impianti comunali, interessati dal presente appalto. A tal fine è necessario che le segnalazioni avvengano con tempistica congrua in modo da poter espletare le necessarie verifiche e programmare i conseguenti provvedimenti senza pregiudicare la funzionalità dei locali. Risulteranno a carico della I.A. gli interventi di manutenzione straordinaria che si dovessero rivelare necessari per la corretta conduzione degli impianti, conseguenti a mancata o cattiva esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria di competenza della I.A. Gli interventi di manutenzione devono essere conformi a quanto indicato nel Piano di Manutenzione programmata e in quello di Pronto Intervento di Manutenzione predisposti dall'I.A. entro il tempo massimo di 30 giorni dall'inizio del servizio. L'A.C. si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, dei locali, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, del materiale e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione programmata.

Implementazione delle attrezzature

Le attrezzature che l'I.A. ritenesse necessario mettere a disposizione in aggiunta a quelle previste nel presente capitolato, per garantire ulteriore efficacia ed efficienza del servizio e/o per scelte organizzative della ditta, rimarranno di proprietà dell'A.C. medesima senza che null'altro sia dovuto all'I.A.

Tutte le attrezzature devono essere conformi alle normative igienico sanitarie vigenti nonché alle normative di sicurezza a marchio CE di Sicurezza Europee ed internazionali e corredate della relativa certificazione.

Inoltre l'I.A. dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.4 "Consumi energetici" del D.M. 25/7/2011, e produrre la relativa verifica.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 29 - Organico

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall'I.A. con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. L'I.A. è tenuta a dare attuazione ad uno schema organizzativo coerente con quello presentato in sede di offerta. Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale. Nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard di riferimento indicato in sede di gara, l'

I.A. dovrà, entro 48 ore, provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico, pena l'applicazione di una penale pari ad € 500,00 per ogni episodio. Allo stesso modo l'I.A. dovrà provvedere nel caso in cui sia richiesto l'allontanamento di personale da parte dell'Amministrazione comunale.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, relativamente ai dati di cui al presente articolo, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale per l'approvazione.

Ferma restando l'autonomia organizzativa dell'I.A., dovranno essere, di norma, previste più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con l'Amministrazione contraente, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 17 ed il sabato dalle 8 alle 14;
- la responsabilità/gestione tecnica;

- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;
- il monitoraggio ed il controllo del servizio;
- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte delle Amministrazioni contraenti, oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc.).

L' I.A. dovrà garantire la costante presenza di un Responsabile del servizio in possesso di idonea qualifica e con esperienza almeno triennale. In caso di assenza prolungata o impedimento allo svolgimento dell'attività, il Responsabile del servizio dovrà essere sostituito con altra figura dotata di pari professionalità. Per assenze brevi, comunque non superiori a 10 giorni lavorativi, l' I.A. individuerà un sostituto temporaneo e ne darà immediata comunicazione all'Amministrazione comunale, pena l'applicazione di una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo del mese di riferimento per ogni giorno di ritardo a decorrere dal secondo.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all' I.A.

La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 3 (tre) anni. La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di consegna derrate, preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dall' I.A. dovrà essere, oltre che professionalmente Capace e fisicamente idoneo, edotto delle modalità di realizzazione dei servizi, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e smi. A tal fine, l'I.A. deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

L' I.A. dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2, come previsto dal Regolamento UE 852/2004.

L' I.A. dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'

I.A. dovrà fornire all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture dell'Amministrazione comunale (cucine e centri refezionali), diviso per qualifica

ed indicando per ciascuno il monte-ore settimanale ed il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale evitando così rotazioni frequenti, al fine di garantire l'apprendimento corretto dei protocolli dai singoli operatori.

Applicazioni contrattuali

L'A.C. ha interesse al corretto inquadramento contrattuale degli operatori perché garanzia di qualità della fornitura dei servizi richiesti dal presente Capitolato. Pertanto, in riferimento alle mansioni richieste come indicate nei precedenti articoli del Capitolato, è operante la **CLAUSOLA SOCIALE** ex art. 50 D.Lgs 50/2016 in base alla quale, considerata la particolare natura dei servizi oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'I.A. dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. Si fa pertanto obbligo alla I.A. di ottemperare quanto disposto agli artt. 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340 del Titolo XII "Pubblici Esercizi" Capo XII "Norme per la ristorazione collettiva" del CCNL Settore Turismo del 20/02/2010.

Nell'ambito della propria autonomia gestionale e organizzativa, l'I.A. può inquadrare i propri dipendenti a livelli contrattuale superiori (che prevedono retribuzione superiore) a quello indicato come minimo al fine di garantire la qualità dei servizi.

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Salerno. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'I.A. deve tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

L'I.A. deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione

in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

Art. 30 - Addestramento e formazione del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'I.A. dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative.

L' I.A. ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri di cottura e/o refezionali.

Ogni anno, entro il mese di luglio, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da

trasmettere all'Amministrazione comunale.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 giorni prima del loro svolgimento, all'Amministrazione comunale che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Art. 31 - Regole di comportamento

I dipendenti dell'I.A., e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dalle Amministrazioni contraenti, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'I.A. dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico - sanitarie vigenti in materia;
- non presti servizio in abiti civili;
- si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
- consegna immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
- segnali subito agli organi competenti ed al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti il codice di comportamento adottato dalle Amministrazioni contraenti;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

L' I.A. sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

Art. 32 - Vestiario

L' I.A., in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc.. L' I.A. dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dall' I.A.

Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dall' I.A., secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo.

Il lavaggio delle divise del personale dell'I.A. dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'I.A. dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;

- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Art. 33 - Comportamenti non conformi

L'Amministrazione comunale, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti dell'I.A. che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Art. 34 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

TITOLO IV - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

Art. 35 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**ALLEGATO I** al presente Capitolato tecnico nonché le specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande" del D.M. 25/7/2011. Per il rispetto di queste specifiche l'I.A. dovrà produrre le relative verifiche.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle vigenti norme legislative regionali, nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

Gli imballaggi dovranno possedere le specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.1.6 "Requisiti degli imballaggi", del D.M. 25/7/2011. Per il rispetto di queste specifiche l'I.A. dovrà produrre le relative verifiche.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

Il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale.

Art. 37 - Derrate di emergenza

Presso i centri refezionali dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), l'I.A. dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. o grana padano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

TITOLO V - MENU'

Art. 38 - Composizione e preparazione dei pasti

Nell'ambito delle indicazioni fornite nell'ALLEGATO I MENU', le Amministrazioni contraenti e l'I.A. concorderanno schemi di menù articolati in 4 settimane.

I menù saranno predisposti nei successivi 10 giorni lavorativi dall'aggiudicazione dell'appalto. Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari concordati del pranzo/merende delle diverse scuole. La preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora l'I.A. disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Per i prodotti da forno lievitati, l'I.A. potrà effettuarne la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all'autorizzazione delle Amministrazioni contraenti.

Art. 39 - Variazioni di menu

I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione dell'Amministrazione contraente.

L'Amministrazione, sentiti i competenti organi sanitari competenti, potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù previa documentata verifica della non gradibilità delle preparazioni e nel rispetto dei principi esposti nell'Allegato II Menù. Il fornitore dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

L'Amministrazione potrà altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività. In tal caso il fornitore sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, l'Amministrazione si impegna a comunicare al fornitore con un anticipo di almeno 5 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

Art.40 - Menù per diete speciali

E' prevista la fornitura di pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.).

Prevvia opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati, dai dietisti della ASL SA menù personalizzati per gli utenti di cui sopra.

In particolare:

(i) nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, ecc. dovrà essere presentato un certificato medico rilasciato dalla ASL SA3

(ii) Nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato

un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici infantili, con validità non superiore ad un anno.

Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature

previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

Detti pasti dovranno garantire la maggior alternanza possibile.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla Amministrazione Contraente e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate ed ai valori indicati nelle tabelle grammature, relative a ciascuna tipologia di dieta, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Dovrà essere inoltre garantita la possibilità di preparare qualsiasi dieta personalizzata, sulla base di eventuali richieste giustificate da convinzioni religiose.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio del Comune.

Di seguito sono riportati a titolo esemplificativo alcune indicazioni:

A) Indicazioni dietetiche per intolleranza alle proteine del latte vaccino

Alimenti “proibiti”	Alimenti “permessi”
Latte vaccino: intero, scremato, parzialmente scremato, condensato latticini e derivati	Latte di soia e di capra.
Cereali e derivati: biscotti, biscotti per l'infanzia pane e tutti i prodotti con aggiunta di latte, burro, panna; tortellini, ravioli e cannelloni.	Farine di grano, pasta, riso, semolino di grano e riso, mais, orzo, avena e fecole senza aggiunta di latte
Carne: carne bovina (vitello, vitellone, manzo), tutti i prodotti già pronti come salsicce, polpette, polpettone.	Carne di pollo, agnello, coniglio, cavallo, tacchino, maiale.
Carne conservata: bresaola, prosciutto cotto, mortadella, salame, Wurstel e tutti gli alimenti a base di carne in confezione sottovuoto	Prosciutto crudo.
Pesce: tutti gli alimenti precucinati	Tutti i pesci freschi o surgelati
Oli e grassi: burro, margarina con aggiunta di latte o burro.	Olio di oliva, di semi e margarina
Prodotti zuccherini: caramelle, cioccolato, gelati, merendine, budini, torte, tutti i prodotti con aggiunta di latte o creme di latte.	Ogni tipo purché privo di latte, panna, burro.
Alimenti vari: dadi da brodo, polveri pronte per la prima colazione, precucinati.	Succo di frutta e di verdure, ogni tipo di the, aranciata, camomilla, cacao puro, orzo solubile, coca cola.
Legumi: tutti quelli in scatola.	Tutti quelli freschi, surgelati, secchi
	Frutta: fresca, surgelata e secca
	Uova: ogni varietà senza latte, burro, ecc.
	Verdura ed ortaggi: fresca e surgelata senza l'aggiunta di burro, latte, panna,

	formaggio
--	-----------

B) Indicazioni dietetiche per intolleranza celiaca (sensibilità al glutine)

Gli Alimenti per la preparazione di tali pasti vengono forniti al Fornitore dai Genitori degli alunni interessati.

Tutte le pietanze per bambini celiaci dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni utilizzare esclusivamente prodotti dietetici e prodotti del commercio privi di glutine, per i quali ultimi è disponibile il “Prontuario prodotti senza glutine in commercio” presso l’Associazione Italiana Celiachia

Alimenti “proibiti”	Alimenti “permessi”
Grano, segale, orzo, avena.	Riso, mais, tapioca, soia, miglio
Pasta secca, fresca, farcita, gnocchi di patate, semolino, pizza, pane, biscotti, focaccia, grissini, crackers, fette biscottate	Pasta e biscotti dietetici senza glutine pane e grissini con farine di mais, tapioca o fecole di patate
Alimenti addizionati con malto e/o con Amido	
Tutti i prodotti del commercio preparati con farine vietate o di cui non si conosce la composizione (alimenti in scatola, precotti, dessert surgelati, bevande)	The, caffè, bevande gassate, vino
Lievito di birra	Lievito chimico
Formaggini, sottilette, yogurt ai cereali	Latte fresco e UHT, formaggi, panna, yogurt(interi e alla frutta)
Insaccati (mortadella, Wurstel, salame), carne impanata, polpette	Carne, pesce, uova, prosciutto crudo e cotto, bresaola
Dadi ed estratti di carne	Verdure
Margarina, olio di semi vari e germi di grano	Burro, olio di oliva, di mais, di arachidi, di soia, di girasole
Succhi di frutta	Frutta fresca, sciroppata, secca
Dolci, gelati, cioccolato, caramelle, gomme da masticare contenenti malto, amido o alimenti di cui non si conosce la composizione	Marmellata, miele, zucchero, cacao puro, gelati preparati in casa, caramelle solide, liquirizia pura, gelatine di frutta

C) Indicazioni dietetiche per “vomito o diarrea”

MENU da attuare in caso di “vomito o diarrea” (per un massimo di 2-3 giorni)

PRANZO:

- Riso all’olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano
- Pollo o tacchino (cotto a vapore) Patate e carote lessate
- Mela grattugiata (al momento) e succo di limone o limone intero q.b.

Queste indicazioni sono valide anche se l’episodio di “diarrea” si verifica nella giornata; in caso di “vomito” (se questo è ripetuto) si consiglia, di non somministrare cibi solidi, ma esclusivamente the o acqua zuccherata in quantità ridotta ad intervalli regolari (poco e

spesso)

D) Indicazioni dietetiche in caso di richiesta di pasto “bianco”

MENU’ da attuare in caso di richiesta di pasto “bianco”

PRANZO:

- Pasta o Riso all’olio (olio in quantità contenuta) e parmigiano
- Pollo o tacchino o pesce (cotto a vapore o ai ferri) o formaggio fresco
- Patate e carote lessate o zucchine
- Mela matura o cotta senza aggiunta di zucchero o banana.

E) Indicazioni dietetiche in caso di dieta semiliquida:

- Latte intero
- The o caffè d’orzo
- Brodo vegetale o di carne sgrassato
- Pastina di semola o glutinata
- Semolino
- Carne magra tritata o omogeneizzata
- Filetto di platessa lessato
- Verdura cotta
- Purea
- Frutta cotta o omogeneizzata
- Olio Zucchero
- Parmigiano
- Formaggio tenero o formaggini
- Prosciutto cotto

F) Indicazioni dietetiche in caso di dieta liquida

Lunedì:

- Semolino in brodo di carne + carne omogeneizzata + olio + parmigiano
- Passato di verdura mista + olio
- Succo di frutta
- (Crema lenta)

Martedì:

- Stracciatella
- Passato di verdura mista + olio
- Yogurt alla frutta

Mercoledì:

- Glutinata in brodo di carne + prosciutto cotto omogeneizzato + olio + parmigiano
- Purè cotto
- Frutta cotta a fettine

Giovedì:

- Stracciatella
- Passato di verdure miste + olio
- Succo di frutta
- (crema lenta)

Venerdì:

- Semolino in brodo vegetale + formaggio + olio + parmigiano
- Purè lento

- Frutta cotta a fettine

TITOLO VI - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 41 - Ricevimento e conservazione delle derrate

Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del “tutto avanti”, al fine di evitare le contaminazioni crociate.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato I “Scaffale delle derrate” compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura “prodotto non conforme”, in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

Art. 42 - Preparazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le , le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

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

la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm, il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo, la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo, la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta, le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura, le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione, tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C., il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento, una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato. Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti. Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura. Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

Art. 43 - Conservazione dei pasti campioni

L'I.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 150 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno per 7 giorni successivi.

Art. 44 - Confezionamento e trasporto

Il trasporto esterno dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico dell'I.A., secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dal presente capitolato.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e

comunque non prima di 40 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Art. 45 - Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

L'I.A. Inoltre dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.1.3 "Trasporti" del D.M. 25/7/2011, già richiamato all'art. 51 del presente Capitolato e produrre la relativa verifica.

TITOLO VII - SERVIZI COMPLEMENTARI

Art. 46 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

Prima della distribuzione dei pasti, l'I.A. dovrà aerare i locali ed in seguito provvedere all'allestimento dei tavoli, di norma con:

- tovaglie;
- posate;
- tovagliolo;
- bicchiere capovolto;
- caraffa con acqua della rete idrica, munita di coperchio;
- pane tagliato a fette o panini piccoli monoporzione;
- ciotole con frutta.

Tutto il necessario per l'apparecchiatura dovrà essere sempre adeguato al numero degli utenti.

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.), secondo quanto previsto dal D.M. 25/07/2011, allegato 1), sezione: 5.3 : Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali) , s-sezione: 5.3.2 "riduzione e gestione dei rifiuti".

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

Art. 47 - Sporzionamento e distribuzione

Il fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti e merende agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con servizio ai tavoli.

Il servizio di distribuzione non comprende gli spuntini e le merende, a carico del personale scolastico.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio. Qualora l'Amministrazione contraente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al fornitore una penale pari all'1 per mille dell'importo del mese di riferimento, per ogni episodio riscontrato.

Durante la somministrazione, il personale dovrà indossare abiti puliti e decorosi e copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate

e non indossare nè detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

Art. 48 - Distribuzione del pasto dieta per motivi di salute

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dieta per motivi di salute dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato. Pertanto l'I.A. dovrà:

controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;

servire le diete speciali dovranno ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.

In caso di dubbi sulla composizione o di mancanze del pasto dieta dovrà essere chiamata la cucina.

Dovrà essere noto a tutti gli operatori dell'I.A. operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

TITOLO VIII - PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 49 - Modalità di pulizia, sanificazione e monitoraggio agenti infestanti della Cucina Centralizzata, terminali e refettori

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso la Cucina centralizzata, i terminali ed i centri refezionali (e/o altri locali dove viene consumato il pasto), sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'I.A.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni I.A. nel proprio Piano di Autocontrollo, prevedere articolazioni più capillari.

1. Pulizia e sanificazione della Cucina centralizzata e dei terminali:

a) operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina centralizzata e dei terminali dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura attrezzature, arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati.

I servizi igienici annessi alla cucina ad uso del personale addetto, dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, dispenser di tovaglette a perdere e carta igienica a bobina coperta. L'I.A. provvederà a colmare ogni carenza di arredo e/o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite almeno due volte la settimana.

La pulizia delle aree esterne di pertinenza è a carico dell'I.A. che dovrà aver cura di mantenere le suddette aree sempre ben pulite.

b) Operazioni settimanali: settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla deragnatura, alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, sia interni che esterni, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

c) Operazioni trimestrali: pulizie generali e straordinarie di tutte le aree della Cucina e dei terminali, dei locali nei quali sono ubicati gli impianti e delle canale e bocchette

d) degli impianti di condizionamento ed estrazione fumi. Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali e trimestrali dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

e) Pulizie straordinarie: l'I.A. dovrà provvedere alla pulizia straordinaria delle Cucine centralizzate e dei terminali che si rendesse necessaria a seguito di interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dall'A.C. in qualsiasi momento dell'appalto, compreso l'inizio del servizio medesimo.

2) Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dopo ogni pasto/merenda dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiatura, lavatura dei tavoli ed eventualmente delle sedie con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, spogliatoio e servizi igienici in uso al personale dell'I.A.

Con frequenza quindicinale il personale dell'I.A. dovrà provvedere anche al lavaggio completo degli interni degli armadi dove sono riposte le stoviglie.

Le lavastoviglie di proprietà comunale dovranno essere usate a complete spese della I.A., compresi gli oneri per la sostituzione completa e/o manutenzione e pezzi di ricambio.

Per quanto in particolare attiene ai locali refettorio delle scuole dell'obbligo del lotto 1) Soragna, saranno a carico dell'I.A. tutte le operazioni di pulizia ordinaria e straordinaria oltre che di tutti i locali, anche dei servizi igienici ivi presenti, utilizzati dagli alunni, dal personale scolastico docente ed ausiliario e dal personale dell'I.A., e la fornitura del materiale igienico-sanitario necessario al buon funzionamento di tutti gli stessi (salviette, carta igienica, sapone, ecc...);

Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione: durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il

personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provvisti della relativa etichetta.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare deve allegare in sede di offerta le specifiche tecniche nonché le schede tecniche di sicurezza.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

3) Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della Cucina centralizzata, dei terminali nonché le relative aree esterne di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'I.A. e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dall'I.A.:

- a) garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;
- b) formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- c) attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti,
- d) assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata all'A.C. dopo l'aggiudicazione del servizio;
- e) curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- f) effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale all'inizio del servizio, compresi le conseguenti operazioni di pulizia e interventi di monitoraggio degli agenti infestanti con cadenza almeno mensile a far data dall'inizio del servizio, salvo la necessità di frequenze più ravvicinate dovute a specifiche esigenze e/o richieste da parte dei tecnici ASL;
- g) provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'A.C.

L'I.A. per l'effettuazione delle procedure di cui sopra dovrà attenersi al punto 5.3.5 "Pulizie dei locali" e al punto 5.1.2 "Requisiti dei prodotti in carta-tessuto" dell'Allegato 1) del D.M.

25/7/2011, già richiamate dall'art. 51 del presente Capitolato, e produrre le relative verifiche.

L'A.C. potrà richiedere all'I.A., sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

Art. 50 – Rifiuti e imballaggi

I rifiuti solidi urbani prodotti dalla Cucina centralizzata, dai Centri cottura e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'I.A. ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa dell'A.C. in materia di raccolta differenziata, come indicato nelle specifiche tecniche di cui al punto 5.1.7 "Gestione dei rifiuti" e al punto 5.1.6. "Requisiti degli imballaggi" del D.M. 25/7/2011, già richiamate all'art. 51 e 53 del presente capitolato e produrre le relative verifiche.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti, ivi compresa la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico dell'Impresa.

TITOLO IX – CRITERI AMBIENTALI MINIMI E CLAUSOLE CONTRATTUALI DI CUI AL D.M. MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE DEL 25/07/2011

Art. 51 – Specifiche tecniche di base

Relativamente ai servizi di cui al presente capitolato, l'I.A. dovrà rispettare le seguenti specifiche tecniche di base previste dal D.M. 25/07/2011 E SS.MM.II., più volte richiamato ed al quale si rimanda per i dettagli: **(...) omissis D.M.25/07/2011.**

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

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

5.1.1 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l' I.A. deve utilizzare prodotti che

rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica: L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

5.1.2 Trasporti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci.

5.1.2.1

Verifica: L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

5.1.3 Consumi energetici

L' I.A. deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

5.1.3.1 alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori

5.1.3.2 alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, si prevede assegnazione di maggior punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Verifica: Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

5.1.4 Pulizie dei locali- Norme aggiornate ai sensi del D.M.24 maggio 2012: Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene.

SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTI PER L'IGIENE (DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI)

I prodotti per l'igiene quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'impresa appaltatrice per le pulizie ordinarie, devono essere conformi ai Criteri ambientali minimi individuati al capitolo 6, punto 6.1 Specifiche tecniche del DM 24 MAGGIO 2012.

Verifica: L'offerente deve fornire una lista completa dei detergenti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel

Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante dell'impresa offerente, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato A del su citato DM, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi. L'aggiudicatario provvisorio, per i prodotti non in possesso dell'etichetta ecologica Ecolabel, dovrà presentare un rapporto di prova redatto da un laboratorio accreditato ISO 17025, che garantisca la conformità dei prodotti detergenti ai criteri ambientali minimi.

PRODOTTI DISINFETTANTI

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

- a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e " Registrazione del Ministero della salute n.....";
- b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e " Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n..... ".

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi ai Criteri ambientali minimi individuati al capitolo 6, punto 6.2 del DM 24 maggio 2012 : "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti "superconcentrati"" .

Verifica: Il legale rappresentante dell'impresa offerente deve fornire una lista completa dei prodotti disinfettanti che si impegna ad utilizzare riportando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, numero di registrazione/autorizzazione e, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, deve attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi, sottoscrivendo la dichiarazione di cui all'Allegato B del su citato DM 24.5.2012.

L'aggiudicatario provvisorio, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai criteri ambientali minimi di cui al punto 6.2, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti.

L'amministrazione aggiudicatrice potrà richiedere all'aggiudicatario provvisorio anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, per verificare la rispondenza di uno dei prodotti in elenco ai criteri ambientali indicati nel punto 6.2 del DM 24 MAGGIO 2012.

CONDIZIONI DI ESECUZIONE/CLAUSOLE CONTRATTUALI SPECIFICHE SERVIZI DI PULIZIA: DIVIETO D'USO DI DETERMINATI PRODOTTI

L'impresa aggiudicataria non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante.

PRODOTTI AUSILIARI: ATTREZZATURE DI LAVORO

E' vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale (tranne per l'uso esclusivo di spolveratura a secco su richiesta specifica dell' A.C.).

FORMAZIONE DEL PERSONALE ADDETTO ALLE PULIZIE DEI LOCALI DELLA A.C.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che tutto il personale addetto alla commessa sia stato adeguatamente formato ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e che, nelle iniziative di formazione attuate ai sensi del citato D.Lgs., siano trattati anche i seguenti argomenti:

- Corrette modalità d'uso in relazione al dosaggio dei prodotti di pulizia
- Precauzioni d'uso (divieto di mescolare, come manipolare il prodotto, come

intervenire in caso di sversamenti o di contatti accidentali, come leggere le schede di sicurezza)

- Differenze tra disinfezione e lavaggio
- Modalità di conservazione dei prodotti
- Caratteristiche dei prodotti per la pulizia a minori impatti ambientali e dei prodotti ausiliari "ecologici", le etichette, incluse quelle ecologiche, dei prodotti detergenti e disinfettanti per le pulizie.

La ditta appaltatrice, entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà presentare il proprio programma di formazione del personale, le ore di formazione svolte, i docenti dei corsi con relativo profilo sintetico curriculare, l'impostazione delle verifiche con cui è stato valutato l'apprendimento dei partecipanti, le date e le sedi dei corsi organizzati, i dati dei partecipanti e il foglio delle firme di presenza, i test di verifica effettuati e i risultati conseguiti. Resta fermo che l'impresa appaltatrice potrà verificare i contenuti formativi impartiti al personale già operante nella precedente gestione al fine di adeguare i propri interventi formativi. Per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale destinato alla commessa, deve essere presentata analoga documentazione entro 60 giorni dall'immissione in servizio.

GESTIONE DEI RIFIUTI

Nel caso che l'edificio non ne sia già provvisto, l'aggiudicatario dovrà fornire idonei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nell'edificio, in modo che gli stessi siano suddivisi in maniera corrispondente alla modalità di raccolta adottata dal comune e dovrà provvedere al corretto conferimento delle frazioni di rifiuti urbani prodotti nell'edificio al sistema di raccolta locale di tali rifiuti. Tali contenitori rimarranno in possesso dell'A.C. alla scadenza contrattuale.

Art. 52- SPECIFICHE TECNICHE PREMIANTI di cui al punto 6 dei CRITERI AMBIENTALI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI del DM 25/07/2011.

5.2.1 Produzione degli alimenti e delle bevande

Attribuzione di punteggi direttamente proporzionali alla maggiore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche previste nel punto 5.3.1 che l'offerente si impegna a fornire.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante.

5.2.2 Destinazione del cibo non somministrato

Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il qual si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuisca gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.

Art. 53 - Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

Relativamente al servizio, ai sensi del D.M. 25/07/2011 più volte citato, l'impresa

aggiudicataria si impegna al rispetto delle seguenti prescrizioni:

(...) omissis D.M.25/07/2011

5.5 Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)

5.3.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 (12)). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

5.3.2 Riduzione e gestione dei rifiuti

La I.A. dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso (leggi art. 14 - gite scolastiche).

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

5.3.3 Formazione del personale

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

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

TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 54 - Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (D.Lgs. 81/2008) e successive modificazioni e integrazioni.

L'A.C. si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare la corretta manutenzione delle attrezzature ed impianti. Tali verifiche potranno comunque essere effettuate a richiesta dell'A.C. in ogni momento: per eventuali interventi di ripristino si procederà come sopra indicato.

L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le operazioni suddette la I.A. dovrà nominare uno o più Responsabili professionalmente qualificati (manutentori), i cui nominativi dovrà essere comunicato per iscritto all'A.C. all'inizio del servizio.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'I.A. o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'I.A, previa constatazione e valutazione fra le parti.

Prima dell'inizio del servizio, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del sopra richiamato DLgs. 81/2008.

Per quanto riguarda i locali dei Centri di cottura dati in uso, non sono stati rilevati rischi specifici legati alla struttura, salvo quelli conseguenti alla normale gestione del servizio; sono comunque

disponibili presso l'A.C./istituzioni scolastiche i Piani di Valutazione dei Rischi delle strutture suddette.

Inoltre, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, l'A.C. indirà una riunione di coordinamento con il soggetto aggiudicatario, al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto stesso è destinato ad operare (Cucina centralizzata, refettori e altre zone di competenza) e sulle misure di prevenzione e di emergenza.

E' a carico dell'I.A. effettuare la valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro relativamente alle attività esercitate:

a) in tutti i locali della Cucina centralizzata dati in uso (compresi servizi igienici, spogliatoi, ecc.);

b) in tutti i centri refezionali nei quali l'I.A. effettua la distribuzione dei pasti (compresi i servizi igienici annessi e spogliatoi e qualsiasi altro locale di cui la I.A. faccia uso esclusivo).

Inoltre il Responsabile S.P.P. dell'I.A. dovrà informare il Responsabile S.P.P. dell'A.C. e delle relative scuole sui rischi specifici che verranno introdotti nei refettori in relazione allo svolgimento

dell'attività di somministrazione dei pasti, in modo da definire congiuntamente le possibili interferenze. I rischi da interferenza (quali ad esempio la movimentazione carichi, il ribaltamento contenitori, lo scivolamento/inciampo del lavoratore, ecc.) non hanno comunque, per la loro natura, una rilevanza economica tale da incidere sugli oneri di sicurezza a carico dell'I.A.

Si precisa inoltre che, al fine di evitare rischi da interferenza, l'utilizzo delle zone in comune potrà avvenire da parte del personale dell'I.A. solo al termine delle operazioni di lavaggio e pulizia a cura del personale scolastico / educativo preposto.

L'I.A. è tenuto alla totale e precisa osservanza delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI); dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

A richiesta dell'A.C., l'I.A. dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

TITOLO XI - CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

SEZIONE I SISTEMA DEI CONTROLLI

Art. 56 - Controlli e penali

E' facoltà delle Amministrazioni contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà delle Amministrazioni contraenti disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dalle Amministrazioni contraenti effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, le derrate alimentari, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, gli incaricati dalle Amministrazioni contraenti potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del fornitore. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto nell'Allegato II MENU';
- € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto all'ALLEGATO I;
- € 300,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, non previamente concordato con l'Amministrazione contraente;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, sia per inadempienze accertate presso le cucine sia per ogni inadempienza accertata nei singoli centri refezionali; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto, la penale sarà di € 700,00 per ogni mezzo di trasporto interessato dall'evento;
- € 250,00 per ogni episodio di ritardo nella consegna dei pasti superiore a 15 minuti;
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o nel contenitore, riservandosi l'Amministrazione, in tal caso, di respingere la fornitura con l'obbligo da parte del fornitore di fornire un pasto sostitutivo;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- € 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti l'Amministrazione contraente si riserva di richiedere un piatto alternativo;
- € 500,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici;
- € 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità del fornitore;
- € 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto, detergenti,

stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;

- € 250,00 per ogni accertamento di mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria. Perdurando il ritardo, l'Amministrazione contraente provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno;
- per ogni giorno di mancata prestazione del servizio ed anche in ipotesi di effettuazione dello stesso in forma parziale, l'Amministrazione applicherà una decurtazione del canone mensile pari ad 1/22esimo dello stesso, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno.

Art. 57 - Autocontrollo igienico

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.

A richiesta delle Amministrazioni contraenti dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, il fornitore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione contraente e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dal fornitore potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni contraenti senza possibilità di rivalsa da parte del fornitore.

SEZIONE II VERIFICA DELLA SODDISFAZIONE

Art. 58 - Organismi di partecipazione

Il fornitore ha l'obbligo di garantire la partecipazione degli utenti del servizio, nelle varie forme di organizzazione riconosciute dalle varie Amministrazioni contraenti (organismi di partecipazione).

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare al fornitore i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione e l'elenco delle attività che questi potranno esercitare.

Art. 59- Indicatori di soddisfazione

Il fornitore dovrà attuare il sistema di indicatori secondo quanto si è impegnato a fare nell'ambito della propria offerta tecnica.

L'efficacia degli indicatori sarà sperimentata nei primi tre mesi di vigenza dell'appalto e, al termine, sarà valutata la necessità di una loro modifica e/o ritaratura.

A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione, il fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio.

Art. 60 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare

Il fornitore dovrà collaborare per la realizzazione di progetti sperimentali adottati dalle Amministrazioni contraenti, che prevedano ad esempio un diverso ordine di distribuzione delle

preparazioni; la distribuzione della porzione di frutta spettante agli alunni delle scuole dell'obbligo a metà mattina; l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, ecc., che

comunque non incideranno sul valore del pasto.

Il fornitore dovrà collaborare altresì allo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dalle Amministrazioni contraenti o altri organi istituzionali coinvolti, sulla base di quanto offerto in sede di gara.

Art. 61 - Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accertasse che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, l'A.C. può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

Art. 62 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A;
- b) impiego di personale non dipendente dell'I.A;
- c) reiterata inosservanza delle norme igienico - sanitarie nella conduzione della Cucina centralizzata e dei refezionali affidati all'impresa;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- e) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.A;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Direttore del servizio di cui al precedente art. 28;
- i) subappalto del servizio tranne quelli autorizzati in violazione di quanto previsto dal Disciplinare e dal Capitolato di gara, e comunque come indicato nell'offerta;
- j) cessione del contratto a terzi;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) inadempienze reiterate dell'I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) destinazione dei locali affidati all'I.A. ad uso diverso da quello stabilito dal Capitolato di gara;
- n) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
- o) mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
- p) reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- r) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi come previsto da Capitolato.

s) Mancato rispetto reiterato dei criteri ambientali minimi, delle specifiche tecniche premianti offerte in sede di gara e delle clausole contrattuali stabilite dal D.M. 25/07/2011 (artt. 50-51-52).

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 63 - Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'A.C. si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Impresa, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO XII- PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 64 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari dei pasti a base d'asta così articolati: EURO 4,50 OLTRE IVA come per legge. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati (ad esclusione di quanto indicato nel successivo paragrafo) dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, la fornitura delle attrezzature di cui all'art 24 e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

SARANNO PAGATI SOLO I PASTI EFFETTIVAMENTE FORNITI.

Art. 65 – Fatturazione e pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle fatture mensili emesse dall'I.A., sulle quali dovrà essere riportato il numero dei pasti consegnati con dettaglio a ciascun servizio e/o scuola e suddivisi per adulti e bambini, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del referente comunale del servizio di ristorazione scolastica. Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

I pagamenti saranno effettuati previe verifiche d'uso su presentazione di regolari fatture, controllate dall'Ufficio competente secondo le verifiche in uso presso le pubbliche Amministrazioni.

I pagamenti avverranno nei termini di legge.

il Codice Univoco Ufficio a cui dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche per il medesimo contratto è:UF4Y4R.

Oltre al “Codice Univoco Ufficio” che deve essere inserito obbligatoriamente nell'elemento “Codice Destinatario” del tracciato della fattura elettronica, devono essere indicati anche le seguenti informazioni: Codice Identificativo Gara (CIG), il riferimento alla determinazione dirigenziale di affidamento e il numero di impegno.

Infine, si invita a voler verificare, per quanto di proprio interesse, le “Specifiche operative per l'identificazione degli uffici destinatari di fattura elettronica” pubblicate sul sito www.indicepa.gov.it e la documentazione sulla predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di Interscambio disponibile sul sito www.fatturapa.gov.it.

Art.66 - Revisione prezzi

Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale.

Art.67 - Foro competente

Per tutte le controversie che saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria, il Foro competente è quello di Lagonegro (PZ).

Il contratto non contiene la clausola compromissoria.

TITOLO XIII – IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E MACCHINARI

Art. 68 – Locali per lo svolgimento del servizio.

I locali per lo svolgimento del servizio sono i seguenti la cucina centralizzata sita presso la scuola primaria di Piazza D. Pica

Art. 69 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A., per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 70 - Inventario di consegna

Prima dell'inizio del servizio dovrà essere stilato apposito inventario contenente tutti i beni mobili consegnati per la durata contrattuale all'I.A. che dovrà provvedere alla loro manutenzione, alla loro sostituzione ai sensi del precedente art. 24 e alla riconsegna all'AC al termine dell'appalto.

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare all'A.C. tutti i locali oggetto dell'appalto, comprensivi di impianti, macchine, arredi e utensileria, in numero pari a quelli risultanti dall'inventario di cui al precedente punto, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo, e fatto salvo quanto previsto al punto c) dell'art. 24.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Art. 71 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'I.A., sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

TITOLO XIV RINVIO

Art.72 - Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi nazionali e regionali e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.