



**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
TRIENNIO ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

Articolo 1

Oggetto del progetto

Costituisce oggetto del presente progetto l’affidamento del **servizio di refezione scolastica: servizio di preparazione, confezionamento** (presso il centro di cottura della ditta), **veicolazione e distribuzione dei pasti** (comprendente: predisposizione refettori, preparazione dei tavoli, ricevimento pasti, scodellamento e distribuzione), pulizie e riassetto dei refettori (comprendente: pulizia pavimenti, riordino dei tavoli), gestione rifiuti con differenziazione ed esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta e dei locali annessi, compresi i locali lavaggio e i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti, fornitura stoviglie.

I pasti preparati sono trasportati con il sistema del legame fresco-caldo in multi-razione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente.

Il servizio si svolgerà, nei giorni di rientro pomeridiano (attualmente lunedì e giovedì), per gli alunni della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado frequentanti l'istituto scolastico di Pralormo sito in Via Carlo Morbelli n. 17 e del personale docente avente diritto e, nei restanti giorni (attualmente martedì, mercoledì e venerdì), per gli alunni utenti del servizio di dopo-scuola in un unico turno presso la sala mensa in Via Carlo Morbelli n. 25;

Sono compiti dell’Appaltatore:

1. la progettazione del servizio;
2. la selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
3. la selezione e la valutazione dei fornitori;
4. l’approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
5. il ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
6. la preparazione dei pasti presso il centro di cottura in disponibilità dell'appaltatore;
7. il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura in disponibilità dell'appaltatore;
8. l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori termici e la chiusura ermetica degli stessi;
9. il trasporto dei pasti in conformità alle normative vigenti;
10. la distribuzione dei pasti presso la sala refezione di cui all'art. 3 del presente capitolato, con personale dipendente della ditta affidataria;
11. la preparazione dei tavoli, il riordino e la pulizia precedenti e successivi dei tavoli e dei locali della sala refezione. Dovrà essere garantita anche la pulizia dello spogliatoio degli addetti mensa;
12. la pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
13. la formazione del personale;
14. la formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell’utenza;
15. l'uso di stoviglie a perdere (monouso), nonché di tovagliette e tovaglioli biodegradabili e compostabili;

16. la gestione della raccolta differenziata.

Il Centro di Cottura deve essere a una distanza tale da poter consegnare i pasti presso la sala di refezione entro il tempo di **un'ora (60 minuti)**. Per il calcolo dei tempi di consegna dei pasti dovrà essere utilizzato il motore di ricerca "Google Maps", considerando il tragitto più breve.

Articolo 2

Durata dell'appalto

Il servizio di cui al presente progetto avrà durata di tre anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025 secondo calendario scolastico regionale approvato annualmente.

Il servizio è fornito **tutti i giorni** del calendario scolastico a partire dal secondo giorno scolastico.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico alle quali dovrà essere garantito il servizio di ristorazione per ogni periodo dell'anno, saranno di volta in volta comunicate dal RUP all'I.A..

La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

Il RUP si riserva comunque la possibilità di variare detto calendario nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica, o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'I.A.

Articolo 3

Numero di pasti presumibile dall'utenza – sede refettorio

La stima pasti a titolo presunto viene calcolata in base al n. giorni scolastici espresso dal calendario scolastico regionale già approvato per l'anno scolastico 2022/2023 e al n. utenze certe del precedente anno scolastico già decurtando una probabile percentuale di scarto a titolo cautelativo del 5 % per abituali assenze sulla scorta dell'esperienza pregressa.

A titolo presunto quindi si fornisce il seguente quadro organizzativo:

| MENSA UNICA in Via Carlo Morbelli n. 25 | n. alunni e n. insegnanti al giorno | Numero giorni a Settimana | numero giorni totali calendario a.s. 2022/2023 | Totale pasti a.s. 2022/2023 |
|--|--|--------------------------------------|---|--|
| Scuola Primaria | 64 alunni e n. 7 insegnanti | lunedì e giovedì | 67 | 4.757 |
| Scuola Secondaria di Primo Grado | 34 alunni e n. 2 insegnanti | lunedì e giovedì | 67 | 2.412 |
| Dopo scuola | 20 alunni | martedì, mercoledì e venerdì | 103 | 2.060 |
| Totale per a.s./cad presunto | | | | 9.229 |

Il quantitativo dei pasti complessivi presunti per il primo anno scolastico 2022/2023 è di **circa 9.229 pasti/a.s.**

Considerato che il servizio verrà svolto su base triennale il totale complessivo stimato è di **circa 27.687 pasti**.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione che si determina all'inizio di ogni anno scolastico, alla soppressione del numero dei rientri pomeridiani, all'istituzione o alla soppressione del numero dei giorni del servizio dopo-scuola, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta, né le condizioni contrattuali.

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.

In relazione all'emergenza epidemiologica da Covid-19, viste le disposizioni normative in atto per il contenimento e la gestione della pandemia e considerate le circolari specifiche inerenti gli ambienti scolastici, il servizio potrà subire variazioni, quale addendum al servizio ordinario, con relativo importo stimato a parte. Si rende noto fin da subito che l'impostazione adottata nel precedente anno scolastico in

merito alla suddivisione spazi ai fini del distanziamento sociale è di separazione degli alunni delle scuole elementari nell'adiacente spazio all'interno della palestra scolastica, ove sono stati collocati ulteriori tavoli e panche. Tale dislocazione verrà solo in seguito alle nuove disposizioni, confermata o meno.

La ditta dovrà impegnarsi, a pena di decadenza dell'appalto, a fornire i pasti, anche per un numero esiguo, in piena autonomia continuativamente nei giorni in cui è prevista la mensa. Resta inteso che i giorni di fornitura del servizio ed il numero dei pasti al momento stabiliti sono indicativi e non vincolanti in quanto gli stessi possono subire variazioni in base alle esigenze dell'attività scolastica.

In tali casi la ditta appaltatrice ha l'obbligo di adeguarsi alle esigenze sopravvenute.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 5%, per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

La sede presso cui dovranno essere somministrati i pasti, ai sensi del presente capitolato, è individuata nei locali (piano terra) del centro polivalente (Cascina Oddenino) sito in Via Carlo Morbelli n. 25 ove è collocata la sala mensa sia per la scuola primaria che per la secondaria di primo grado e il dopo scuola (salvo ripartizione per distanziamento sociale causa covid indicato sopra).

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire sarà comunicato alla ditta fornitrice sulla base delle presenze effettive dall'Ufficio Istruzione il giorno stesso del consumo entro le ore 9.30.

Articolo 4

Organizzazione e tipologia del servizio

L'aggiudicatario provvederà alla preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti agli utenti, corredata dalla fornitura delle stoviglie a perdere.

Per l'espletamento del servizio di cui al presente atto l'Impresa assuntrice dovrà disporre di personale in numero sufficiente a garantire il regolare adempimento delle obbligazioni assunte in esecuzione del presente capitolato, che secondo l'ormai collaudata esperienza si ritiene essere **minimo n.2 addette**.

Il personale nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto e dovrà rispettare le indicazioni e le disposizioni impartite dai dipendenti del Comune, investiti dalle funzioni di controllo e vigilanza sui servizi affidati in appalto. Nei casi di infrazione ai principi ora espressi, l'Amministrazione Comunale segnala le circostanze accertate all'Impresa assuntrice per l'adozione delle procedure disciplinari susseguenti.

Il personale incaricato dalla ditta aggiudicataria del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione delle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Il servizio dovrà tenere conto dei giorni di scuola, con i rispettivi rientri pomeridiani e giorni di servizio dopo scuola, previsti dal calendario scolastico e dovrà assicurare il pranzo agli alunni e insegnanti delle scuole in oggetto.

Art. 4.1 Somministrazione portate

Dopo le ore 9,30 ogni plesso comunicherà, sulla base del sistema di rilevazione presenze in uso, il numero esatto dei pasti da preparare in base alle prenotazioni.

La ditta Appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

La somministrazione dei pasti avrà inizio contestualmente per le primarie e secondari e di primo grado, ovvero senza turni, alle ore 12,55 e comunque, subito dopo la fine delle lezioni.

La modalità di somministrazione dei pasti, avverrà *mediante servizio al tavolo*.

- il personale della Ditta aggiudicataria dovrà fornire direttamente “in tavola” ad ogni alunno ed eventualmente agli insegnanti, le porzioni già preparate in modo tale da consentirne la regolare consumazione.
- l'acqua sarà disposta in apposite caraffe sui tavoli prima dell'inizio del pasto e previa leggera refrigerazione, prelevandola dalle apposite colonne refrigeranti o altro sistema atto a garantire acqua potabile microfiltrata. Qualora, per qualsiasi causa, durante il pasto nei locali della mensa non sia possibile utilizzare l'acqua potabile dell'acquedotto, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire in tavola l'acqua minerale naturale in bottiglia, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

È competenza della ditta Appaltatrice la preparazione dei tavoli per la refezione, la somministrazione dei pasti, la pulizia preliminare e la risistemazione dei tavoli e delle sedie nel refettorio, pulizia degli spogliatoi del personale addetto, spazzatura e lavaggio pavimento.

Potrà inoltre essere richiesta all'impresa affidataria, senza sovrapprezzo, la preparazione del “pranzo al sacco”.

Tabella pesi a cotto

La ditta Appaltatrice deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole Primaria e Secondaria).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della ditta Appaltatrice nei locali ad uso refettorio.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, caraffe/bottiglie, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, verificare che siano conformi alle ordinazioni e controllare e registrare la temperatura degli alimenti, qualora sia previsto dal piano di autocontrollo;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei

caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale dell'Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla cucina comunale centralizzata e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;

- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- il cibo avanzato nei piatti non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti. Il cibo avanzato nelle teglie sarà recuperato attraverso il progetto "Buon Samaritano", il pane e la frutta possono essere portati dagli insegnanti e/o alunni nelle classi;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- per la distribuzione della frutta sarà posto in tavola una porzione/frutto per ogni utente;
- per la distribuzione del pane sarà posta in tavola una porzione per utente;

Si precisa quanto segue:

Come sopra indicato, l'acqua che accompagna i pasti per ogni ordine di scuola sarà l'acqua di rete, opportunamente dispensata da erogatori filtranti o altro sistema di microfiltraggio fornito a cura e spesa della ditta affidataria. La somministrazione dell'acqua di rete è subordinata alla preventiva e periodica verifica dei parametri di potabilità, secondo la normativa vigente. Salvo che la legge disponga diversamente, le verifiche dovranno essere effettuate prima dell'avvio di ogni anno scolastico e con la cadenza periodica prevista.

È a carico dell'impresa affidataria la fornitura di idonee caraffe in plastica dotate di coperchio. Qualora fosse necessario a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria, dovrà essere garantita la fornitura di caraffe opportunamente contrassegnate e/o distinguibili dalle altre.

La capacità di ogni singola caraffa non deve superare il litro e mezzo. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (in linea di massima 1 caraffa/5 utenti);

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'impresa affidataria è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia. Al fine di rendere più immediato l'intervento risolutivo, l'impresa affidataria dovrà fornire un quantitativo adeguato di scorta di acqua in bottiglia presso il refettorio.

Legge del Buon Samaritano n. 155 del 16 luglio 2003

Saranno recuperati i pasti della mensa scolastica rimasti inutilizzati presso il refettorio, disponibili al termine della somministrazione quotidiana.

I beni messi a disposizione gratuitamente saranno tutte le portate previste dal menù giornaliero non distribuite presso le scuole.

Gli incaricati dell'associazione individuata, dalla ditta Appaltatrice, potranno ritirare i beni alimentari, a propria cura e spese, alle ore 14,00 presso il refettorio, firmando modulo per accettazione e scarico di responsabilità.

Art. 4.2 Specifiche tecniche degli alimenti e bevande

Il servizio oggetto dell'appalto dovrà prevedere, altresì le Specifiche tecniche di base per la produzione degli alimenti e delle bevande secondo il D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i **nuovi C.A.M.** per il servizio di ristorazione collettiva, che qui si richiamano in parte, non a titolo esaustivo:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso; Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;
- Uova: biologiche al 100%
- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico
- Latte (anche in polvere per asili nido) e yogurt: biologico al 100%
- Olio extravergine di oliva: biologico per almeno il 40% in capacità

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: per almeno il 33% in peso devono essere biologici
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici al 100%

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

Per quanto riguarda la carne, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:

- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso (un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso (oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.

Per i prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all’Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006).

Verifica: la stazione appaltante dovrà fare le dovute verifiche di controllo esclusivamente nei confronti dell’aggiudicatario in corso di esecuzione contrattuale.

Riferimenti normativi

La ditta appaltatrice, deve attenersi alle norme nazionali e regionali anche in materia ambientale ed in particolare si segnalano:

- D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.;
- Legge 11.09.2020 n. 120 e s.m.i.;
- D.L. 31.09.2021, n. 77;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all’allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio;
- Le Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell’infanzia” del 21.08.2020;
- Le linee di indirizzo delle scuole in Piemonte della Regione Piemonte in data 09.09.2020;
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l’etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;

- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità".
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti.
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.

I compiti di gestione e di programmazione del servizio verranno assunti in capo alla Ditta affidataria la quale sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti ad esercitare i relativi controlli.

La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D.Lgs 155/97 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici – controllo H.A.C.C.P previsto al punto c) dell'art. 1 e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento in essere e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'appalto in oggetto.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si richiamano le norme di legge vigenti in materia, al momento di aggiudicazione e durante l'esecuzione del contratto.

Materiali di consumo e attrezzature

Restano a carico della Ditta: la fornitura degli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglie, tovaglioli, tovagliette compri vassoi, guanti monouso, ecc...).

In particolare le stoviglie dovranno essere conformi alle disposizioni di cui agli art.179 e 180 D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i. in materia di riduzione della produzione dei rifiuti. Pertanto si richiede l'uso di stoviglie in materiale riutilizzabile o, in alternativa, biodegradabile e compostabile per contribuire a diminuire la quantità di rifiuti non riciclabili favorendo, inoltre, l'opera di sensibilizzazione nei confronti degli utenti.

Per il materiale e attrezzature di proprietà lasciato in uso vedasi altresì il punto 9.

Articolo 6

Interruzione del servizio

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e pertanto è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato, salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto, oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

TITOLO II MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Articolo 6

Modalità di presentazione dell'offerta

Le modalità di gara sono contenute nel disciplinare di gara.

Il disciplinare di gara precisa i termini entro i quali dovrà pervenire l'offerta nonché il giorno fissato per l'apertura della stessa.

Articolo 7

Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta viene stabilito in euro 4,85, quale adeguamento del prezzo del pasto posto a base della precedente gara secondo la rivalutazione Istat, di cui euro 0,00 per oneri di sicurezza ed euro 4,85 soggetto a ribasso.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Si precisa che ai soli fini fiscali, **l'importo stimato dell'appalto ammonta ad € 134.281,95**, ossia euro 4,85 per un numero totale presunto di 9229 pasti/a.s., complessivi presunti n. 27.687 pasti per il triennio scolastico secondo calendario regionale approvato di anno in anno.

Articolo 8

Criteri di esclusione

Sono da ritenersi non idonee le imprese che rientrano nella casistica prevista dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

TITOLO III ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Articolo 9

Spese a carico dell'appaltatore

Tutte le spese nessuna esclusa, relative alla gestione del servizio in oggetto sono a carico della Ditta aggiudicataria.

Le attrezzature, il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia sono a carico dell'appaltatore. I prodotti per la pulizia dovranno essere atossici, biodegradabili almeno al 90%, accompagnati da scheda tecnica tossicologica e rispondenti alla normativa vigente di cui al punto 4.2 del presente capitolato. La Ditta dovrà garantire la pulizia degli attrezzi e delle superfici utilizzate per il servizio nel pieno rispetto del D.Lgs 155/97 e s.m.i.. In caso di contestazione in merito la Ditta sarà tenuta a dimostrare il rispetto di quanto sopra, facendo svolgere a proprio carico, dagli uffici preposti le analisi richieste.

Sono inoltre poste a carico della stessa, tutte quelle inerenti e conseguenti all'atto contrattuale di assunzione del servizio. Qualora nel corso del contratto, venissero emanate leggi o altre disposizioni normative che modificassero il regime fiscale dello stesso, le parti stabiliranno di comune accordo le conseguenti variazioni economiche.

Le attrezzature già presenti, sono di proprietà comunale, e vengono elencate in allegato A alla presente.

Articolo 10

Spese a carico del Comune

Le spese di energia elettrica, acqua, riscaldamento e forza motrice occorrenti presso la mensa saranno a carico del Comune.

Sono altresì a carico del Comune la perdita e la rottura del piccolo materiale nei limiti della normale tolleranza comuni alle mense pubbliche di pari dimensioni. Eventuali danni eccedenti le anzidette proporzioni sono a carico dell'appaltatore.

Rimane a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

Articolo 11

Garanzie e coperture assicurative

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Esso, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione. La cauzione a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto è fissata in ragione di quanto previsto dall'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto ed azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge dell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro ed €. 1.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di dette polizze dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 12

Licenze ed Autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi.

Articolo 13

Divieto di cessione o subappalto

Il contratto **non** può essere ceduto a terzi a pena di nullità. **Non** è consentito il sub-appalto del servizio assunto, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali da parte

dell'appaltatore per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, né l'utilizzo del locale refettorio per gli usi consentiti dalle norme generali vigenti, ma senza la preventiva autorizzazione del Committente (es: utilizzo delle medesime strutture per la preparazione di pasti per altri committenti).

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Articolo 14

Obblighi

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Gli stessi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio.

Articolo 15

Trattamento dei dati personali

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi della normativa in materia di privacy, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Sarà oggetto di specifica clausola o appendice contrattuale l'osservanza di quanto previsto ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

Articolo 16

Preparazione e confezionamento dei pasti – somministrazione, pulizia dei locali, personale

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che in ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in sacchetti sigillati.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, nonché al loro uso nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

La Ditta aggiudicataria dovrà adibire al servizio personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento di esso, indipendentemente dal numero degli alunni presenti.

Resta salvo, ove previsto dal C.C.N.L. di categoria, l'obbligo da parte della ditta appaltatrice, di mantenere il personale in servizio nel precedente appalto alle stesse condizioni normative e retributive in essere. Al personale dipendente dovrà essere assicurato il trattamento economico e normativo dovuto nel rispetto della legislazione contro gli infortuni sul lavoro, delle assicurazioni obbligatorie, del C.C.N.L. di categoria Turismo – Pubblici Esercizi e della eventuale contrattazione integrativa, della normativa specifica in materia di igiene e sanità.

La Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio dell'appalto, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici, ai sensi del comma 7 dell'articolo 18 della legge 19.03.1990, n. 55 e s.m.i..

Il personale dovrà essere fornito di tutte le istruzioni e del materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza, secondo il piano di sicurezza di cui la ditta dovrà essersi dotata in conformità alla vigente normativa in materia (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Le suddette mansioni dovranno essere svolte anche nel rispetto di quanto previsto dal D.Lvo 155/97 e s.m.i. di cui al successivo art. 19 e 20.

Articolo 17

Responsabilità dell'Impresa

L'impresa assuntrice è responsabile verso la civica Amministrazione di Pralormo del buon andamento del servizio assunto. L'impresa risponde del comportamento degli operatori, al Comune al quale è riconosciuta la possibilità di richiedere l'allontanamento dal servizio di quelli che ritenesse necessario, motivandone le ragioni.

La ditta è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni adempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ad esclusivo carico della ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi.

La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio

Articolo 18

Domicilio

1. Per tutti gli effetti di legge e di contratto, la ditta appaltatrice, con la sola partecipazione alla gara, assume l'obbligo di eleggere domicilio legale presso la sede comunale;

2. Il servizio dovrà essere assicurato nella massima puntualità e regolarità, in ogni caso l'Amministrazione si intende sollevata da ogni responsabilità verso terzi.

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Articolo 19

Controllo H.A.C.C.P.

Il servizio di autocontrollo riguarda i locali e le attrezzature dei punti di cottura e dei magazzini previsti dal presente Capitolato e dovrà rispettare uno specifico programma di autocontrollo (art.3 D.Lvo 155/97 e s.m.i.), prevedere l'esecuzione di monitoraggi e seguire scrupolosamente le varie fasi della lavorazione a

partire dalla fornitura e consegna delle derrate fino alla somministrazione dei pasti compresa, nonché tutti gli altri adempimenti previsti dalla normativa in materia.

La Ditta affidataria dovrà comunicare il nominativo di un referente del controllo H.A.C.C.P. al quale verrà affidato l'incarico di Responsabile da parte dell'Amministrazione comunale.

Il Comune si impegna ad effettuare gli interventi che verranno richiesti e ritenuti necessari al fine di garantire quanto previsto dalla legge.

Saranno poste a totale carico della Ditta le sanzioni derivanti da eventuali manchevolezze riscontrate dagli organi di controllo preposti, salvo quelli derivanti da inadempienze del Comune di cui al comma precedente.

La Ditta affidataria potrà apportare modifiche al suddetto programma di autocontrollo, durante la vigenza del presente appalto, previa autorizzazione scritta da parte del Comune di Pralormo.

Articolo 20

Personale

Per l'adempimento di tutte le obbligazioni conseguenti all'esecuzione dell'appalto, l'appaltatore dovrà utilizzare, in riferimento all'art. 4 e 16 del presente capitolato, tutto il personale necessario ai fini del perfetto espletamento del servizio. Secondo l'ormai collaudata esperienza si ritiene essere **minimo n.2 addette per la gestione del servizio**.

Tutto il personale, nell'espletamento delle proprie mansioni, dovrà tenere un contegno serio e corretto.

Il personale dipendente dall'appaltatore dovrà essere capace e fisicamente idoneo.

L'appaltatore potrà, nell'interesse dei servizi espletati, variare le qualifiche del personale, senza che ciò costituisca diritto a richiedere al Comune l'eventuale maggiore onere che ne derivasse.

Il personale addetto dovrà essere sottoposto alle vaccinazioni ed a tutte le visite previste dalla medicina preventiva del lavoro.

Nei riguardi del personale alle proprie dipendenze l'appaltatore sarà tenuto alla completa osservanza di tutte le disposizioni e norme contenute nel C.C.N.L. della categoria, accordi interconfederali, regionali, locali ed aziendali, nonché le disposizioni di legge in materia di riposo settimanale, ferie, assicurazioni sociali; ecc.

Farà pure carico all'appaltatore, per il personale alle proprie dipendenze, il pagamento di tutti i contributi pertinenti del datore di lavoro ed inerenti all'invalidità, alla vecchiaia, agli infortuni, alle malattie, alla disoccupazione, ecc..

La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'ufficio finanziario potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;
- fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento; fornire attrezzature e dotazioni necessarie per l'espletamento del servizio;
- di comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali di refezione scolastica e al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge.

Articolo 21

Idoneità Sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessun escluso, dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti secondo la normativa vigente; i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore.

Articolo 22

Controlli tecnici e mancata osservanza delle disposizioni dei precedenti articoli.

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare o far effettuare, in qualsiasi momento, controlli per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto e nel presente capitolato d'appalto.

Controlli tecnici sulla qualità e quantità del servizio (approvvigionamenti, preparazione e somministrazione, controllo H.A.C.C.P.) potranno essere effettuati dal competente Dipartimento dell'A.S.L.TO5 e dalla "Commissione mensa" che verrà costituita dal Comune con provvedimento formale. Potranno anche essere effettuati controlli analitici su campioni di prodotti alimentari e non, che verranno successivamente sottoposti ad analisi. Nel caso di contenzioso o di contestazione il Comune richiederà alla Ditta di produrre a proprie spese le relative certificazioni di provenienza ed analisi.

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

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di quei generi che non risultassero di buona qualità.

La merce che, comunque, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, non rispondesse a tutte le qualità richieste secondo il tipo scelto e non offrisse sufficienti garanzie di genuinità, sarà subito restituita alla Ditta fornitrice e, ove non sostituita nel termine all'uopo specificamente assegnato, il Comune avrà il diritto di acquistare detta merce da altri fornitori al prezzo di listino della nuova Ditta fornitrice, con spese a carico del somministrante.

TITOLO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 23

Fornitura di derrate alimentari, bevande e altri generi

La fornitura di generi alimentari e delle bevande per la preparazione dei pasti, dovrà essere effettuata obbligatoriamente secondo la grammatura e le modalità indicate nel menù tipo e tabelle dietetiche approvati dal servizio competente dell'ASL TO5. Il numero dei pasti da fornire non è da ritenersi vincolante per l'Amministrazione.

L'Appaltatore si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo, fatta eccezione per le fasi intermedie di preparazione, ammesse solo se gli aspetti igienico sanitari siano adeguatamente garantiti dalle attrezzature presenti in cucina.

Articolo 24

Menù Dietologico e alimenti

L'impresa affidataria dovrà predisporre i pasti secondo le tabelle dietetiche.

Il menù verrà concordato con la ditta affidataria e vistato dalla competente ALS TO5 - Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'ente committente, anche su proposta dell'utenza, riterrà opportuno apportare.

Il menù variato dovrà comunque essere sottoposto al vaglio del competente servizio dell'ASL TO 5, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione.

La predisposizione delle diete speciali, previa richiesta su apposita modulistica, verrà curata da parte dell'impresa affidataria che dichiara di avere alle proprie dipendenze una dietista.

In particolare dovrà fornire:

- *diete leggere (in bianco)*, a semplice richiesta da formularsi almeno il giorno precedente e per non più di cinque giorni consecutivi;
- *diete speciali*, a seguito di richieste documentate da certificazione sanitaria;
- *diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali*: si potranno richiedere diete particolari che rispettino le convinzioni religiose.

Le diete speciali devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosigillate ovvero da altre modalità atte a garantire l'assoluta non promiscuità dei cibi, fornite dall'impresa affidataria, opportunamente contrassegnate ai sensi della normativa in materia di privacy. Tali vaschette, con la massima cautela, dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato all'ente committente per la preparazione e la distribuzione delle diete suddette.

I menù si articolano in invernale e primaverile, su quattro settimane e prevedono:

Primo, secondo e contorno, frutta (o dolce o yogurt), pane e bevande

pasti in più per consentire eventuali bis, senza alcun onere aggiuntivo.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei cibi devono essere di prima qualità.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti norme in materia, della migliore qualità in commercio e della migliore provenienza e dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici. È fatto divieto l'utilizzo di alimenti in scatola o pre-confezionati.

I menù e le relative tabelle dietetiche non hanno carattere definitivo in quanto potranno subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta aggiudicataria, in conseguenza di osservazioni dell'ASL, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative della ditta stessa, nonché per la preparazione di menù particolari per quei bambini che, come attestato da certificazione medica presentata dai genitori, dovranno seguire diete specifiche, oppure per motivi di religione non possono mangiare determinati cibi

Articolo 25

Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali e del commercio equo solidale, da pesca sostenibile

In ogni caso, per tutti i prodotti utilizzati nella ristorazione collettiva oggetto del presente capitolato, l'Appaltatore dovrà fornire, su richiesta degli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche.

Si precisa che ai fini del presente appalto si intendono:

- Per prodotto "biologico" un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CEE n. 834/07, n. 889/08 e s.m. relativi alla produzione e all'etichettatura;

- Per prodotto a lotta integrata si intende un prodotto secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m.; gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC);
- Per prodotti tipici si intendono i prodotti identificati come "DOC" (Denominazione di Origine Controllata), "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), di cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98. Tutti i prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006 e (CE) N. 1898/2006 con successive modificazioni devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto iscritto 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 ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999;
- Per prodotto proveniente dal circuito del Commercio Equo e Solidale si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
- Per prodotto proveniente da pesca sostenibile si intende un prodotto ottenuto nel rispetto dei criteri della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Articolo 26

Assenza di OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Articolo 27

Tracciabilità

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000 nr.1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, utente finale ed Organi di Controllo.

Articolo 28

Standard di Qualità

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singolo piatto, gastronom o contenitore mono o pluri-razione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 50°C per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione pasti nei refettori, la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singolo piatto, gastronom o contenitore mono o pluri-razione utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- all'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a 60°C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore a 10°C, mentre gli yogurt dovranno avere una temperatura non superiore a 4°C; sono escluse la frutta e la verdura;

TITOLO VI - SERVIZIO DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L'I.A. deve provvedere agli interventi di derattizzazione e disinfestazione nei locali delle scuole dove viene somministrato il pasto (i refettori e tutti i locali rientranti nel servizio, comprese le zone lavaggio). Detti interventi devono essere in numero tale da risultare efficaci per l'intero arco dell'anno scolastico. Il primo intervento deve essere effettuato obbligatoriamente entro il mese di ottobre di ogni anno scolastico.

L'I.A. deve inoltre predisporre interventi straordinari ed immediati a seguito della rilevata presenza di roditori o insetti. La vigilanza sui locali di competenza della I.A. è a carico della stessa che dovrà inoltrare direttamente alla Ditta prescelta la richiesta degli interventi straordinari.

E' fatto inoltre obbligo alla I.A. di tenere presso il refettorio:

- un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte del RUP di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

TITOLO VII

FATTURAZIONE E PAGAMENTI – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Articolo 29

Modalità di pagamento

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta entro sessanta giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante richiesta del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La ditta aggiudicataria dovrà fatturare mensilmente il costo del servizio sulla scorta del prezzo pasto aggiudicato. **Nelle fatture dovrà indicare il numero dei pasti distinti per scuola e tra alunni ed insegnanti.**

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Articolo 30

Penalità – Inadempienze – Revoca del contratto

La Ditta affidataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso.

Qualora la Ditta non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione comunale potrà applicare le seguenti penalità:

Euro **1.000,00** nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);

euro **800,00** nel caso di mancata osservanza della periodicità del controllo dell'acqua di rete e/o della manutenzione dell'erogatore filtrante;

euro **500,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;

euro **500,00** per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto o di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;

Euro **250,00** in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;

Euro **1.000,00** in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;

Euro **1.000,00** per sospensione del servizio o mancato preavviso

Euro **1.500,00** in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo o in caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa. Il Provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio. Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenute diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento del Responsabile del Servizio. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatisi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificate alla controparte in via amministrativa.

Articolo 31

Risoluzione del Contratto

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere la risoluzione del contratto nel caso di ingiustificato ritardo nell'espletamento del servizio, nonché di esecuzione dello stesso non conformemente al presente disciplinare ed alle norme in esso richiamate, allorché le circostanze stesse siano state contestate per tre volte e per iscritto, ovvero per l'utilizzo di personale non qualificato.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato, salvo approvazione dell'Ente;
- d) inosservanza delle condizioni per il subappalto;
- e) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio;
- g) gravi ed irrimediabili carenze riscontrate a seguito di verifiche ed ispezioni.

Nei casi di risoluzione del contratto il Comune si rivarrà sulla garanzia e la ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Articolo 32

Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente Capitolato speciale si fa riferimento alla vigente normativa in materia.

Articolo 33

Controversie

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del presente contratto saranno di esclusiva competenza dell'AGO. Il Foro competente sarà quello di Asti.