

**PROCEDURA APERTA A LOTTI, A RILEVANZA COMUNITARIA, PER
L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA A LOTTI PER I SEGUENTI COMUNI**

lotto 1	BASSANO BRESCIANO (BS)
lotto 2	MACLODIO (BS)
lotto 3	PALAZZO PIGNANO (CR)
lotto 4	VILLA D’ADDA (BG)

**CAPITOLATO
GENERALE
(APPALTO)**

Sommario

DEFINIZIONI	4
ART. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO	4
ART. 2 - DURATA DELL' APPALTO	5
ART. 3 - VALORE DELL' APPALTO E IMPORTO BASE DI GARA	6
ART. 4 - REVISIONE DEI PREZZI	6
ART. 5 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INIZIO DEL SERVIZIO	6
ART. 6 – TIPOLOGI A DELL'UTENZA N. PASTI E CORRISPETTIVO DELL' APPALTO	6
ART. 7 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE	7
ART. 8 - UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE	8
ART. 9 - APPRONTAMENTO DISTRIBUZIONE PASTI	8
ART. 10 - PRENOTAZIONE DEI PASTI	10
ART. 11 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	10
ART. 12 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI	11
ART. 13 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	11
ART. 14 - ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	14
ART. 15 - DETERMINAZIONE DEL MENU'	14
ART. 16 - VARIAZIONE DEI MENU'	16
ART. 17 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI	16
ART. 18 – QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI	17
ART. 19 - DIETE	19
ART. 20 - PASTI DI EMERGENZA	19
ART. 21 - PASTI A DOMICILIO	20
ART. 22 - APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
ART. 23 - PREPARAZIONE E COTTURA	21
ART. 24 - TRASPORTO	22
ART. 25 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI	23
ART. 26 – DISTRIBUZIOND DEI PASTI A DOMICLIO	24
ART. 27 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI SCOLASTICI	26
ART. 28 – SANIFICAZIONE DEL CENTRO COTTURA INTERNO	26
ART. 29 - OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE -	27
ART. 30 - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	28
ART. 31 – DETERSIVI	29
ART. 32 PIANO DEI TRASPORTI	29
ART. 33 MEZZI DI TRASPORTO	29
ART. 34 - ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI	30
ART. 35 - GARANZIE DI QUALITA'	30
ART. 36 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE E ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO	31
ART. 37 - SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP DI AUTOCONTROLLO	31
ART. 38 - ORGANICO	32
ART. 39 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	34
ART. 40 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE	35
ART. 41 - CLAUSOLA SOCIALE -	36
ART. 42 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI	36
ART. 43 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI E DEI REGOLAMENTI	36
ART. 44 - IMMOBILI, ATTREZZATURE E MATERIALI	37
ART. 45 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE	39
ART. 46 - MODALITÀ DI UTILIZZO, SPESE E MANUTENZIONE	40
ART. 47 - UTENZE	41
ART. 48 - CAUZIONE DEFINITIVA	41
ART. 49 - ASSICURAZIONI	42
ART. 50 - SPESE, IMPOSTE E TASSE	42
ART. 51 - AUTORIZZAZIONI	42
ART. 52 - SERVIZIO INFORMATIZZATO	43
ART. 53 - COMPETENZE	44
ART. 54 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI	45
ART. 55 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA	46
ART. 56 - CONSERVAZIONE CAMPIONI	46

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

ART. 57 - CONTESTAZIONI	47
ART. 58 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	47
ART. 59 - PENALI.....	47
ART. 60 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	49
ART. 61 - RECESSO DAL CONTRATTO	51
ART. 62 - RINUNCIA ALL' AGGIUDICAZIONE - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE.....	51
ART. 63 - SUBAPPALTO	51
ART. 64 - RICONSEGNA	51
ART. 65 - DATI SENSIBILI.....	52
ART. 66- RESPONSABILITA'	52
ART. 67 - CONTROVERSIE.....	52
ART. 68 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	52
ART. 69 - SOPRALLUOGO COMUNICAZIONE DEI RISCHI.....	52
ART. 70 - DIVIETI	53
ART. 71 - DISPOSIZIONI FINALI	53
ART. 72 - RINVIO	53
ART. 73 RINUNCIA ALL' AGGIUDICAZIONE E DISDETTA DEL CONTRATTO DELL' I.A.	53
ART. 74 – DIVIETO DI SUBCONCESSIONI E DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	53
ART 75 - REFERENTI CONTRATTUALI.....	53
ART. – 76 DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	54
ART. 77 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI.....	55

TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

DEFINIZIONI

Per “Impresa” o “I.A. o “l’aggiudicataria” si intende la ditta aggiudicataria dell’appalto del servizio di refezione scolastica e fornitura pasti a domicilio.

Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale.

Premessa – Principi generali

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato si ispira alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, D.lgs. 50/2016 art 30 comma 1 e:

- Al Piano d’Azione nazionale per il green public procurement di cui al decreto interministeriale n. 135 dell’11 aprile 2008 aggiornato con decreto 10 aprile 2013;
- Ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito CAM) per la Ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui al Decreto Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio di cui al D.M. 65 del 10 marzo 2020.
- Alla lotta allo spreco alimentare (legge n.166 del 19 agosto 2016).

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute e alle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica.

ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente Capitolato di gara ha per oggetto

- l’affidamento in **APPALTO** del servizio di ristorazione scolastica per alunni e personale scolastico della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado e del personale scolastico, del servizio di ristorazione per gli anziani seguiti dal servizio sociale, gli esterni autorizzati, dipendenti comunali, per il centro estivo (se previsto dall’Amministrazione Comunale), ad una Società di ristorazione per i seguenti lotti:

lotto 1	BASSANO BRESCIANO (BS)
lotto 2	MACLODIO (BS)
lotto 3	PALAZZO PIGNANO (CR)
lotto 4	VILLA D’ADDA (BG)

Per l’attività del centro cottura, compreso i magazzini, l’impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dell’autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n. 283/1962 e successive modifiche ed integrazioni, per la preparazione di pasti destinati anche al trasporto.

L’appalto comprende:

- Il coordinamento, la gestione e l’organizzazione complessiva del servizio di ristorazione, la gestione, l’acquisto – fornitura – controllo delle derrate alimentari, la produzione, il trasporto (ad eccezione del Comune dotati del centro di cottura interno) e la somministrazione nel rispetto di quanto richiesto nel capitolato speciale del singolo Comune, presso i terminali di distribuzione in tutti i giorni feriali, secondo le frequenze previste dal calendario scolastico, ai bambini ed al personale scolastico (docente con diritto al pasto gratuito, secondo le normative vigenti) delle scuole d’infanzia di primo e secondo grado di ogni singolo Comune, (come specificati nei Capitolati Speciali di ogni singolo lotto)
- L’organizzazione, la gestione, l’approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione nei mesi estivi, escluso il sabato e i giorni festivi di un pasto giornaliero ai bambini e al personale del centro ricreativo estivo, se richiesto dall’Amministrazione Comunale.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- L'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione in tutti i giorni feriali escluso il sabato e i giorni festivi, di un pasto giornaliero ad esterni autorizzati/servizio a domicilio, in tutti i mesi dell'anno, se richiesto dall'Amministrazione Comunale del singolo lotto
- La produzione, le modalità e i giorni di consegna al domicilio dei pasti in monoporzione per gli anziani (pasti a domicilio), devono avvenire nel rispetto di quanto indicato nei singoli capitolati predisposti dai singoli Comuni.
- L'allestimento dei refettori, prima della somministrazione dei pasti, delle Scuole e del Centro Estivo (se servizio previsto), si rimanda a quanto indicato nel capitolato speciale del singolo Comune.
- L'allestimento, dei refettori, lo sbarazzo, la pulizia e il loro riassetto, nel rispetto di quanto indicato nel capitolato speciale del singolo Comune. La fornitura, all'occorrenza e su richiesta (es. gite scolastiche, ecc.) di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee, in alternativa al pasto consumato presso le scuole.
- La fornitura/reintegro di utensili, attrezzature, stoviglie e accessori (piatti, posate, ecc...) e degli altri materiali necessari alla corretta esecuzione del servizio e alla preparazione dei tavoli nei terminali di distribuzione.
- La manutenzione ordinaria delle attrezzature e dei locali presso il Centro di produzione pasti (ed eventuali terminali di distribuzione dei singoli refettori)
- La manutenzione straordinaria delle attrezzature e dei locali destinati all'attività di refezione solo se esplicitamente richiesta nel capitolato speciale del singolo Comune.;
- Per quanto riguarda la rilevazione, la registrazione quotidiana delle presenze, la comunicazione delle stesse al centro cottura, la gestione delle tariffe, l'incasso delle rette, il sistema informatico di gestione riscossioni si rimanda a quanto indicato nel capitolato specifico del singolo Comune.

Per quanto riguarda la Scuola Secondaria di primo grado (ove prevista richiesto nel capitolato speciale del singolo Comune), i giorni di rientro pomeridiano con la relativa somministrazione dei pasti, saranno stabiliti dal Consiglio d'Istituto ad inizio di ogni anno scolastico.

L'I.A. si impegna ad erogare il servizio secondo i programmi di utilizzo dei plessi scolastici, che comprendono, oltre al normale calendario scolastico, anche i Centri Estivi eventualmente organizzati durante la sospensione estiva delle attività didattiche, se espressamente richiesto dall'A.C.

Il numero dei pasti giornalieri da fornire ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'A.C. né in merito all'importo minimo né in merito all'importo massimo.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è precisata nel disciplinare d'appalto

La durata dell'appalto in corso di esecuzione potrà essere prorogata **per tutti i lotti** per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice per un periodo non superiore a quanto indicato nel disciplinare d'appalto. In tal caso l'aggiudicataria è tenuta all'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. L'appaltante si impegna a dare comunicazione all'I.A. entro 1 mese prima della scadenza tramite pec.

Resta inteso che, in caso di anticipata risoluzione del contratto o alla scadenza naturale del medesimo, tutte le autorizzazioni, licenze o concessioni decadono automaticamente senza che l'I.A. possa vantare diritti di qualsiasi natura, anche economica.

Il Comune si riserva la facoltà di **rinnovare**. La durata del rinnovo è indicata nello capitolato specifico del Singolo Comune

Ogni Comune, ciascuno per il proprio Lotto, in caso di necessità, si riserva la facoltà, nel corso di esecuzione del contratto, di aumentare o diminuire le prestazioni fino a concorrenza **del quinto dell'importo** contrattuale

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

ai sensi dell'art. 106, comma 12 del Codice. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto di risoluzione del contratto.

Il contratto di appalto di ciascun Comune potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi **dell'art. 106, comma 1, lett. a)** del Codice per eventuali revisioni di prezzi e per ulteriori servizi che potrebbero essere necessari nel corso del periodo contrattuale. L'elenco delle eventuali opzioni è indicato nel capitolato specifico del Singolo Comune

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate dal mutamento del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, l'A.C. si riserva la possibilità di affidare a mezzo di trattativa privata al concessionario ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio nonché in deroga ai limiti indicati nel precedente comma.

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche concordando comunque le eventuali variazioni con la I.A.

L'A.C. si riserva di modificare la durata del contratto in relazione a valutazioni su convenzioni Consip, eventualmente attivate o in fase di attivazione, senza che la ditta possa richiedere alcun compenso o risarcimento degli eventuali danni subiti per tale causa.

ART. 3 - VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO BASE DI GARA

Si rimanda a quanto indicato nel capitolato speciale specifico di ciascun lotto

ART. 4 - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera per il primo anno. A partire da ogni anno scolastico successivo al primo, viene riconosciuta una revisione prezzi, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, A seguito di richiesta dell'aggiudicatario, da presentarsi improrogabilmente entro il mese di maggio di ciascun anno successivo al primo allegando la documentazione relativa, potranno essere soggetti ad adeguamento annuale, sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT, solamente a partire dal mese di settembre successivo, ai sensi dell'art.106 del D.lgs. 50/2016.

ART. 5 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO E INIZIO DEL SERVIZIO

Il calendario di erogazione del servizio di refezione scolastica può variare di anno in anno, in quanto segue le indicazioni del calendario scolastico Regionale, così come adottato dagli istituti comprensivi ai quali fanno capo gli istituti scolastici dei singoli lotti.

Il servizio di pasti a domicilio deve essere assicurato per l'anno intero

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio oggetto del presente Capitolato ai sensi di quanto indicato all'art. 2 o da eventuale data successiva indicata dall'A.C.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze non dà diritto alla I.A. di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 6 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA N. PASTI E CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Si rimanda a quanto illustrato nel capitolato speciale dei singoli Comuni.

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico del concessionario è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Tutti i costi inerenti alla riscossione delle tariffe resteranno a carico del concessionario, compresi i costi di gestione delle morosità ed i relativi insoluti saranno accollati dalla ditta.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

Il pagamento dei corrispettivi a carico del Comune, per i soli pasti eventualmente indicati nel capitolato speciale del singolo Comune, avverrà in forma mensile posticipata, debitamente documentata e distinta per tipologia d'utenza, previa liquidazione del Responsabile di servizio competente, sempreché non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'Ente concessionario tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento. L'Amministrazione Comunale liquiderà le fatture mensili emesse dalla Impresa entro 30 giorni dalla data di presentazione, previo procedimento amministrativo di riscontro della regolarità contributiva (DURC). Nella fatturazione l'aggiudicataria dovrà indicare il codice CIG della gara di riferimento e il conto corrente dedicato.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le forniture, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione del contratto, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente Capitolato speciale di gara inerente e conseguente ai servizi stessi.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno. I dati hanno infatti un valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Comune, poiché, il numero dei pasti è suscettibile di variazione in aumento o in diminuzione, in relazione al calendario scolastico, ai rientri pomeridiani, alla frequenza effettiva al servizio e alle altre eventuali evenienze che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici di riferimento.

L'A.C. riconoscerà alla I.A. solo ed esclusivamente le prestazioni rendicontate effettivamente eseguite.

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare pertanto il numero dei pasti, il calendario di erogazione dei servizi e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, normative di legge, concordando comunque le possibili variazioni con la I.A.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare, a mezzo di trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno. **La I.A. sarà pertanto tenuta a adeguare la consistenza globale delle somministrazioni, in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni.** Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti durante il servizio di ristorazione scolastica e di preparazione e consegna pasti agli utenti dei servizi socioassistenziali/pasti a domicilio. Il numero dei pasti indicato nella presente ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni e degli utenti iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

Prima dell'inizio dell'appalto, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, ...), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

ART. 7 - SISTEMA DI RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Si rimanda a quanto indicato nei singoli capitolati speciali

ART. 8 - UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Si rimanda a quanto indicato nei capitolati speciali dei singoli lotti

ART. 9 - APPRONTAMENTO DISTRIBUZIONE PASTI

Il servizio consiste nella fornitura di derrate, produzione, trasporto (ove previsto) e distribuzione dei pasti e delle diete personalizzate agli alunni, agli insegnanti con diritto al pasto gratuito delle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado ed eventuali ospiti autorizzati. **Il personale dell'Impresa dovrà inoltre provvedere alla pulizia e preparazione dei locali addetti a refettorio, allo sbarazzo e al lavaggio delle stoviglie, al riassetto dei refettori e alla pulizia giornaliera di refettori**, salvo quanto diversamente disciplinato dai capitolati specifici dei singoli Comuni)

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di produzione pasti, in gestione all'Impresa, e:

- distribuiti presso i refettori ubicato negli stabili indicati nei capitolati specifici dei singoli Comuni (con possibilità di distribuzione nelle singole classi);
- trasportati in multi-porzione in contenitori termici, mediante il sistema del “legame caldo/freddo”, con automezzi di proprietà dell'Impresa e distribuiti presso i terminali di distribuzione delle scuole distaccate e presso i centri di distribuzione (o presso le singole abitazioni se richiesto dal Comune nel singolo capitolato speciale), al domicilio degli anziani segnalati dal Servizio sociale.

È prevista la possibilità del servizio di distribuzione dei pasti in classe o presso i refettori su **più turni**, (se non già previsto nei capitolati speciali dei singoli Comuni) su richiesta dell'A.C. e in accordo con il Dirigente scolastico, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'A.C. stessa.

L'A.C. comunicherà, con un preavviso di almeno 24 ore, eventuali variazioni degli orari, dei turni, nonché eventuali giorni in cui il servizio per qualunque ragione non si effettui.

Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario scolastico nei seguenti orari indicativi precisati nel capitolato speciale del singolo Comune.

Nei Comuni dove è prevista una o più refettori distaccati dal centro cottura, il servizio trasportati ai refettori e/o la consegna a domicilio, il concessionario dovrà provvedere all'approntamento dei pasti, alla composizione dei contenitori termoisolanti a norma di legge, alla consegna dei pasti dalla cucina ai refettori indicati da ciascuna A.C. con proprio automezzo idoneo al trasporto di alimenti. Il concessionario dovrà organizzare il piano trasporto in modo che i tempi tra produzione e consumo dei pasti siano ridotti al minimo. Le consegne dovranno avvenire entro gli orari prestabiliti, concordati tra l'A.C. e il concessionario.

L'orario di distribuzione viene comunque comunicato ad ogni inizio di anno scolastico dall'Amministrazione Comunale; gli orari indicati sono suscettibili di variazioni in relazione all'insorgere di diverse esigenze dell'organizzazione scolastica e la Aggiudicataria dovrà adeguarsi senza richiedere una variazione dei compensi.

Potrebbe essere richiesto il servizio di distribuzione dei pasti in classe oppure su più turni, (se previsto dai singoli Comuni nei capitolati speciali dei singoli lotti o qualora venisse richiesto successivamente dai singoli Comuni) su richiesta dell'Amministrazione Comunale e in accordo con il Dirigente scolastico, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale stessa.

Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario scolastico nei seguenti orari indicativi precisati nel capitolato speciale del singolo Comune

Qualora il servizio dovesse essere sospeso per causa di **forza maggiore** non sarà corrisposto alcun pagamento se la comunicazione avverrà entro le ore 9.30 a cura del Comune o del personale scolastico.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di produzione e di trasporto idoneo; l'automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

stesso orario di consumazione.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni terminale di distribuzione l'Impresa emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'Impresa l'orario di carico e di partenza del mezzo.

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

I tavoli devono essere apparecchiati nel rispetto di quanti indicato nel capitolato speciale del singolo Comune.

In caso di articolazione su più turni del servizio di distribuzione o di pranzo in aula, è previsto lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e lo spazzamento dei pavimenti ad ogni cambio di turno o al termine del pasto.

Successivamente alla distribuzione sarà effettuato lo sbarazzo, il lavaggio delle stoviglie, la pulizia e il riassetto dei refettori, (salvo quando diversamente disciplinato nel capitolato speciale del singolo Comune)

In particolare, il servizio sarà così organizzato:

servizio c/o sedi scolastiche

L'I.A. si impegna ad espletare il servizio di fornitura delle derrate alimentari e non, di stoccaggio, di trasformazione per il confezionamento, trasporto, utilizzando mezzi e contenitori termici forniti dalla I.A. stessa, e la distribuzione dei pasti, la pulizia dei locali (compresi quelli adibiti a servizio), arredi, stoviglie, macchinari ed utensili compresi, disinfestazione, con la previsione di una sanificazione almeno bimestrale.

L'I.A. si impegna ad effettuare la raccolta differenziata con le modalità fissate dall' A.C.

La distribuzione dei pasti organizzata con il servizio al tavolo mediante l'uso di carrelli termici. È possibile che, a seguito di autorizzazione della ATS, il servizio debba essere svolto nelle singole classi e quindi si dovrà prevedere idoneo procedimento di pulizia dei locali prima e dopo la somministrazione del pasto.

Centri Estivi (se previsti nei singoli lotti)

Se attivati dall'A.C, i Centri Estivi verranno organizzati nel periodo di sospensione dell'attività didattica, nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre.

Il servizio consiste nella fornitura di derrate, produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, delle diete personalizzate agli utenti dei Centri Estivi e agli educatori. Il personale dell'I.A. dovrà inoltre provvedere alla pulizia e preparazione dei locali addetti a refettorio, allo sbarazzo e al lavaggio delle stoviglie, al riassetto dei refettori e alla pulizia giornaliera di refettori, servizi igienici per il personale mensa e locali di pertinenza.

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

Dovrà essere prevista la preparazione e la distribuzione di un pasto al sacco in caso di gite.

Il servizio avrà luogo nei giorni e negli orari indicati negli orari previsti nel capitolato speciale del singolo Comune.

Le modalità di esecuzione sono le medesime del servizio di ristorazione scolastica relativa agli stabili dove non è ubicato il centro di cottura (precisato perché ci potrebbero essere appalti dove è presente anche il centro cottura interno).

Per il servizio pasti a supporto dei centri estivi saranno pertanto organizzati autonomamente dalle singole realtà territoriali e gli accordi organizzativi del servizio andranno presi direttamente con le singole realtà.

Pasti a domicilio per anziani e cittadini in condizioni di fragilità (se previsti nei singoli lotti)

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti per gli anziani e disabili dei singoli Comuni elencati all'art. 1 indicati dal Servizio Sociale comunale.

I pasti dovranno essere consegnati, a cura dell'I.A. con idonei mezzi di trasporto propri, al domicilio degli utenti fruitori del servizio, e dovranno essere prodotti e confezionati presso il Centro di produzione pasti messo a disposizione dal Comune in tutti i giorni dell'anno (salvo quanto diversamente indicati dai singoli capitolati e dalle prese incarico dei Servizi Sociali dei singoli Comuni).

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

I pasti dovranno essere confezionati in idonei piatti sigillati atti a garantire la conservazione degli alimenti e collocati per il trasporto in contenitori termici monoporzione forniti dall'I.A. ed essere in grado di mantenere i pasti alle temperature previste dal D.P.R. 327/80 di 65° per i pasti caldi e di 10° gradi per quelli freddi per oltre 90 minuti dall'ora della consegna.

Per la consegna a domicilio i pasti dovranno essere approntati per le ore 11.00 -11.30.

La produzione dei pasti e il confezionamento all'interno dei rispettivi contenitori, nonché il lavaggio accurato e la sanificazione dei contenitori di ritorno, sarà a carico dell'I.A.

Nella preparazione dei pasti per gli anziani l'I.A. dovrà attenersi alle disposizioni che le verranno impartite dal Servizio Sociale Comunale. In particolare, dovranno essere rispettate:

- 1) Diete speciali (iposodiche, liquide, per diabeti, ecc.)
- 2) Particolare esigenze dovute a problemi soggettivi (difficoltà di masticazione, allergie o intolleranze a particolari alimenti o sostanze, ecc.)

ART. 10 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

Le presenze giornaliere suddivise per plesso e per tipologia di utenza saranno raccolte a cura del personale scolastico o dell'impresa (come espressamente indicato nel capitolato speciale predisposto dal Singolo Comune) e comunicate al Centro di produzione pasti ogni mattina entro le ore 9.30.

Per le altre tipologie di pasto (diverse dai pasti scolastici) si rimanda a quanto indicato nel capitolato speciale del singolo Comune

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. almeno 24 ore prima delle ore 9.30. del giorno del servizio, orario convenuto di esecutività degli ordini stessi.

I pasti e le diete personalizzate dovranno essere forniti dall'Impresa in base al numero dei pasti giornalmente comunicati con le modalità indicate nel capitolato speciale del singolo Comune.

L'Amministrazione Comunale comunica all'Impresa il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione, dall'Amministrazione Regionale, dalla Scuola e dall'Amministrazione Comunale.

ART. 11 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica e di fornitura pasti a domicilio deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza, o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà, di norma e quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni.

Al verificarsi di tale evenienza potranno essere concordate con l'A.C. e con almeno 48 ore di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà dell'A.C., della quale l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'I.A. con un preavviso di 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'I.A. all'A.C.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né ad indennizzi di sorta.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo sia dell'Amministrazione Comunale sia dell'Impresa (es. terremoti, alluvioni ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, sommosse, disordini civili, ecc.) e che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.

In caso di interruzione del servizio per cause imputabili all'Impresa, l'Amministrazione Comunale si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

In caso di temporanea sospensione del servizio per cause di forza maggiore l'I.A. dovrà garantire la fornitura dei pasti da un Centro di produzione pasti di emergenza che garantisca una consegna puntuale dei pasti e una

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

garanzia di qualità degli stessi (es. corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente, ecc.).

L'I.A. dovrà garantire la capacità di tale struttura alla produzione del numero medio di pasti richiesti giornalmente, dichiarando in sede di presentazione dell'offerta l'ubicazione del Centro di produzione pasti di emergenza, la distanza dal Comune in termini di tempo e l'idoneità alla preparazione del numero di pasti medi richiesti.

ART. 12 - DOCUMENTI E CERTIFICAZIONI

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

- Capitolato speciale di gara e relative Specifiche tecniche;
- Manuale di autocontrollo igienico, in conformità al Reg. CE 852/2004 e documentazione relativa;
- Manuale della Qualità e documentazione relativa;
- Documentazione relativa alla formazione del personale;
- Documento di valutazione dei rischi in conformità al D.lgs. 81/2008 e S.M.I.;
- Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza in conformità alla legge 123/2007;
- Documenti di conformità degli eventuali interventi effettuati a livello impiantistico.

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

TITOLO II DERRATE ALIMENTARI

ART. 13 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Requisiti degli alimenti (clausola contrattuale dei C.A.M. a.1)

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

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. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):

biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

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 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, (4) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali

all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (Sarda), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non e' consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Latte e yogurt: biologico.

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze, tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in sito. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle *“Linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica”*, nelle caratteristiche delle derrate alimentari e nelle note di indirizzo per i menù della refezione scolastica redatte dall'ATS competente – Servizio Igiene della Nutrizione.

Si evidenzia inoltre che:

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate dall'A.T.S.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti, delle condizioni ambientali, strutturali ed operative delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà, inoltre, essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzzi di parte del prodotto sfuso.
- La I.A. è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Si evidenzia inoltre che:

- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate dall'A.T.S.;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti, delle condizioni ambientali, strutturali ed operative delle sedi di stoccaggio e conservazione (l'approvvigionamento non dovrà avvenire negli orari di massima operatività). Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà, inoltre, essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
- La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli

ART. 14 - ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi (D.lgs. 231/2017 – Reg. CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. La buona conservazione delle derrate depositate e conservate è onere dell'I.A., alla quale sarà imputato ogni responsabilità in merito.

Il concessionario deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

In ogni caso, quando le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del Capitolato, la Committente richiederà l'immediata sostituzione e il concessionario provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

TITOLO III MENU

ART. 15 - DETERMINAZIONE DEL MENU'

I menu per la ristorazione scolastica dovranno essere conformi alle indicazioni dell'ATS di competenza.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

I menu saranno proposti con rotazione sulla base di quattro settimane e dovranno essere articolati come segue:

- menu primaverile/estivo (da adottarsi indicativamente generalmente per il periodo da marzo a **settembre**);
- menu autunnale/invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da **ottobre** a febbraio);
- menu particolari in occasione delle festività.

Flussi informativi (Clausola contrattuale C.A.M. a.2).

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, sarà pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

I menu dovranno quindi essere preparati nel rispetto di quanto indicato dall'ATS di competenza:

- dovranno essere corredati da tabelle dietetiche dettagliate, che indichino composizione qualitativa e quantitativa dei piatti, nonché le ricette utilizzate (quantità e pesi di ingredienti da utilizzare per la preparazione di ogni singolo piatto previsto dai menu.);
- dovranno essere sempre esposti, a cura dell'I.A., nei refettori dei terminali di distribuzione, visibili dagli utenti del servizio e utilizzando una cartellonistica comprensibile per gli utenti.
- potranno, nel periodo contrattuale, subire variazioni su proposta dell'A.C., acquisita l'approvazione del Servizio Nutrizionale dell'ATS competente, rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione potrà essere apportata dall'I.A. senza specifica autorizzazione da parte dell'A.C.

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

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'Impresa (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- guasto di impianti e attrezzature;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con l'Amministrazione Comunale e con la Commissione mensa comunale.

Presso ogni refettorio dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più a compensazione di eventuali errori di distribuzione, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Il pasto per le utenze scolastiche (salvo diversamente disposto dal capitolato speciale del singolo Comune) dovrà essere così composto:

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

È prevista la possibilità di un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo, oppure di un secondo e di un contorno.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

È prevista la possibilità di un piatto unico sostitutivo di un primo e di un secondo, oppure di un secondo e di un contorno.

La **fornitura dell'acqua** dovrà essere erogata nel rispetto di quanto richiesto nel capitolato speciale del singolo Comune, L'I.A. Aggiudicataria sarà tenuta a fornire, in caso di emergenza, se non già previsto nei capitolati dei Singoli Comuni, la sostituzione dell'acqua dell'acquedotto con quella in bottiglia senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C.

Per il pasto a domicilio, dovrà essere predisposto un menù giornaliero articolato su 4 settimane, da comunicare al Comune con cadenza mensile e ogni singolo pasto dovrà essere così composto come segue, salvo diversamente disciplinato nel capitolato speciale del singolo Comune:

- un primo piatto a scelta tra quattro preparazioni con alternativa di un piatto in bianco o minestra che dovranno sempre essere disponibili;
- un secondo piatto a scelta tra quattro preparazioni a base di carne o di pesce con alternativa di formaggi o salumi affettati che dovranno sempre essere disponibili;
- un contorno a scelta tra tre preparazioni di cui sempre una cruda;
- pane;
- frutta, dessert, yogurt, mousse;
- acqua frizzante e/o naturale vino

Le grammature da somministrare all'utenza adulta, non prevista dalle indicazioni del S.I.A.N. dell'ATS competente, non potranno essere inferiori alle grammature previste per la scuola secondaria di I grado aumentate del 15%.

L'aggiudicatario dovrà fornire anche tutto il necessario per il condimento (olio, aceto, sale ...)

ART. 16 - VARIAZIONE DEI MENU'

Il programma di alimentazione tipo potrà subire variazioni per consentire una maggiore rotazione e per meglio adattarsi al periodo stagionale, nel rispetto dei criteri base di cui alle disposizioni dell'allegato dietetico.

In occasione di ricorrenze particolari o festività (Natale, Carnevale, Pasqua, festività locali, fine anno scolastico, ecc.), o in caso di introduzione saltuaria di menu locali, regionali o tipici di altre culture, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di predisporre menu particolari non previsti dagli Allegati di cui sopra o prodotti alimentari aggiuntivi, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere all'Impresa la fornitura di **cestini freddi in caso di gite scolastiche** o di altre emergenze.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in accordo con il concessionario, nuove preparazioni culinarie, anche in relazione a proposte dell'apposita commissione mensa, a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

Le variazioni devono essere concordate con l'Ufficio Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'ufficio predetto.

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire anche in caso di **costante non gradimento** di alcune pietanze, su segnalazione del personale scolastico e/o della Commissione mensa.

ART. 17 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire a cura dell'aggiudicataria con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina del centro cottura dell'I.A. (salvo quanto diversamente richiesto nel capitolato speciale del singolo Comune).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare, si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;

- non si dovranno effettuare trattamenti di precottura, né utilizzare cibi parzialmente cotti o utilizzare prodotti di V gamma;
- non andrà prevista la frittura di alimenti, ma i suddetti alimenti dovranno essere cotti in forno.
- le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo le norme di buona prassi igienica;
- è assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

La ditta aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

ART. 18 – QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari. (clausola contrattuale C.A.M. punto a.3)

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso

l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei

disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi in quantità a quelli riportati dalle indicazioni ATS di competenza vigenti tempo per tempo. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'Impresa dovrà predisporre una tabella nella quale devono essere inserite le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto dai menù. Tale tabella dovrà essere costantemente tenuta aggiornata in relazione ad eventuali modifiche dei menù ed una copia dovrà essere conservata nell'unità produttiva a disposizione per i controlli.

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù ATS elaborati per fasce d'utenza.

I menù potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'Amministrazione Comunale, anche su proposta dell'utenza e acquisita l'approvazione del competente dell'Area Igiene degli alimenti e della Sicurezza Nutrizionale (IASN) dell'ATS di competenza riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menù diversi.

Sono consentite variazioni straordinarie dei menù, a richiesta documentata della ditta, per le seguenti motivazioni:

- guasto improvviso e non prevedibile di uno o più impianti indispensabili nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea delle forniture elettriche e del gas;
- altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'aggiudicataria, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite.

Per venire però incontro ad eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, deve essere preventivata la possibilità di una percentuale di incremento della quantità giornalmente prevista di non più del 5%.

I gestori dei servizi di ristorazione dovranno garantire la variabilità e l'alternanza di almeno 4 tipologie diverse di frutta nella stessa settimana.

L'impresa aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù mensile e per ogni ordine di utenza.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù mensile in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento sia 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.

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere aggiornate in relazione ad ogni menù mensile ed inviate al Comune.

Presso la sede di ristorazione deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti fornita dall'impresa aggiudicataria, per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

Il personale addetto alla distribuzione, prima di iniziare il servizio, deve effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo, espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente

ART. 19 - DIETE

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura dall'Area Igiene degli alimenti e della Sicurezza Nutrizionale (IASN) dell'ATS di competenza. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria, con congruo anticipo, dal servizio comunale competente.

In caso di intolleranza al **glutine** la scelta dei prodotti alternativi dovrà fare riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Tali prodotti dovranno essere **forniti dalla ditta aggiudicataria senza modificare il costo del pasto.**

La I.A. si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici etico religiosi o regimi dietetici vegetariani. In questi casi le famiglie interessate (senza necessità di alcuna richiesta all'ATS) renderanno noto al responsabile del servizio mensa, all'inizio dell'anno scolastico, gli alimenti da escludere dalla dieta che verrà pertanto modificata secondo le indicazioni date dall'ATS. Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici in "bianco", previa certificato del pediatra o medico di base, secondo le indicazioni a tal fine espressamente formulate dall'Area Igiene degli alimenti e della Sicurezza Nutrizionale (IASN) dell'ATS di competenza.

L'I.A. è tenuta a predisporre diete speciali (dieta per diabetici, dieta iposodica, dieta ipoproteica...), per gli utenti che ne facciano richiesta per comprovate situazioni patologiche dichiarate mediante presentazione di certificato medico specialistico ai competenti uffici dell'A.C.

Le spese inerenti all'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente Capitolato speciale di gara ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", sono completamente a carico dell'I.A.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e fornita in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Le **diete speciali** devono essere valutate e redatte dalla dietista e formulate in aderenza al menu corrente, ossia il più possibile simili alle preparazioni sostituite.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche e religiose.

I menu dovranno essere integrati, al bisogno, con "**diete leggere**" da utilizzarsi per i casi di indisposizione, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno per situazioni patologiche temporanee autocertificate dai genitori o comprovate mediante presentazione di certificato medico. L'autocertificazione dei genitori avrà durata massima di tre giorni, successivamente sarà necessaria la presentazione di certificato medico.

Le diete leggere dovranno essere così composte:

• primo piatto:	pasta o riso asciutti o in brodo vegetale conditi con olio extravergine di oliva e/o pomodoro e/o formaggio grattugiato
• secondo piatto	carne magra al vapore, ai ferri o bollita; pesce al vapore, ai ferri o bollito; formaggio magro o ricotta; legumi lessati (non in caso di enterite). In casi particolari (allergie verso un componente specifico, oppure gravi idiosincrasie alimentari certificate dal medico curante) è consentita la sostituzione con prosciutto crudo o cotto o formaggio
• contorno	verdura cruda, lessata o al vapore condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone
• frutta	libera, a parte i casi di enterite, nei quali viene consigliata la mela

ART. 20 - PASTI DI EMERGENZA

In caso di emergenza la I.A. si impegna ad assicurare il regolare espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni economiche offerte in gara (nel rispetto dei regimi dietetici e delle diverse tipologie di pasto) anche in caso di temporanea indisponibilità del centro di cottura garantendo la preparazione c/o il centro di cottura di emergenza o, in caso di indisponibilità anche di quest'ultimo, garantendo almeno un pasto freddo

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'ATS territorialmente competente. In ogni caso la I.A. dovrà prodigarsi celermente per risolvere nel più breve tempo possibile l'emergenza per quanto di sua competenza e ripristinare la regolarità del servizio in ogni caso entro due giorni lavorativi dal verificarsi dell'emergenza.

ART. 21 - PASTI A DOMICILIO *(se previsti nei singoli lotti)*

I pasti per gli utenti dei servizi socioassistenziali dovranno essere composti da un primo piatto, un secondo, un contorno, un pane, un frutto, acqua e vino (e previsto nel capitolato speciale del singolo Comune).

I pasti dovranno essere confezionati in idonei piatti sigillati atti a garantire la conservazione degli alimenti e collocati per il trasporto nei contenitori termici forniti dalla I.A., ed essere in grado di mantenere i pasti alle temperature previste dal D.P.R. 327/80 di 65° C per i pasti caldi e di 10° C per quelli freddi per oltre 90 minuti dall'ora della consegna.

Nella preparazione dei pasti a domicilio la I.A. dovrà attenersi alle disposizioni che le verranno impartite dal competente Servizio Comunale. In particolare, dovranno essere rispettate:

- a. diete speciali (iposodiche, liquide, per diabetici, ecc.)
- b. particolari esigenze dovute a problemi soggettivi (difficoltà di masticazione, allergie o intolleranze a particolari alimenti o sostanze, ecc.).

La distribuzione dei pasti al domicilio è a carico dell'I.A. salvo diversamente disposto dal capitolato speciale del singolo Comune

TITOLO IV

NORME CONCERNENTI L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI, A PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 22 - APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'Impresa dovrà attenersi alle seguenti regole.

- I magazzini, le celle e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.
- La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in modo tale da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti e comunque sempre in presenza di personale addetto al servizio di refezione scolastica.
- Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza.
- I prodotti deperibili devono essere riposti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna e comunque entro 20 minuti dalla stessa.
- Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto.
- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi scaffali.
- La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano la scadenza più vicina al limite di utilizzo posizionando sugli scaffali quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In – First Out).
- I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente il prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale.
- Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.
- Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
- Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).
- Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.
- Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

ART 23 - PREPARAZIONE E COTTURA

L'Impresa dovrà attenersi alle seguenti regole.

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

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni.

- La pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione a temperatura compresa tra 0 e +4°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata.
- I legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrosti, roastbeef, bolliti, brasati e degli ingredienti per le lasagne (ragù di carne e besciamella), che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e +4 °C.

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

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
- La mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
- La macinatura delle carni crude in tritacarne, montato immediatamente prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.
- La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i +60°C.

ART. 24 - TRASPORTO

L'I.A. dovrà attenersi alle seguenti regole.

- ❖ I mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.
- ❖ I pasti dovranno essere trasportati dal Centro di produzione pasti ai terminali di distribuzione in appositi contenitori termici suddivisi per scuola.
- ❖ I contenitori devono essere in polietilene, all'interno dei quali sono collocate gastronorm in acciaio inox con coperchio (se necessario, a tenuta ermetica), in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di conservazione.
- ❖ Le paste asciutte devono essere trasportate ai terminali di distribuzione condite unicamente con olio di oliva extra vergine. Il condimento deve essere trasportato a parte e aggiunto solo al momento della distribuzione.
- ❖ Pane e frutta (contata e lavata) dovranno essere trasportati in contenitori separati in materiale lavabile e idoneo agli alimenti muniti di coperchio.
- ❖ È assolutamente vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.
- ❖ L'I.A. dovrà provvedere giornalmente alla pulizia e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione ai prodotti trasportati.
- ❖ L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i terminali di distribuzione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti; il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro di produzione pasti all'ultimo terminale di distribuzione non deve essere di norma superiore ai 30 minuti.

ART. 25 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti cambia e potrà variare, senza che il prezzo del pasto debba subire variazioni e nessun onere potrà essere richiesto al Comune, in funzione delle seguenti variabili

❖ **In refettorio in situazione normale (non emergenza COVID o altro che potrebbe accadere)**

L'Impresa dovrà attenersi alle seguenti regole.

1. La preparazione dei tavoli deve essere effettuata non più di 1 ora prima dell'inizio della distribuzione (se in refettorio), mediante una disposizione ordinata di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate e acqua in brocca o minerale.
2. in caso di consegna dei pasti ai refettori distaccati, all'arrivo dei contenitori termici il personale deve controllare i prodotti consegnati e verificare che siano conformi alle ordinazioni. (lasciare)
3. Il personale deve indossare idonea divisa completa di copricapo, sempre pulita e decorosa, con il cartellino di riconoscimento dell'addetto, togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere e avere le mani pulite.
4. Prima di iniziare il servizio il personale deve provvedere all'assemblaggio dei primi piatti e al condimento dei contorni. Non è permesso mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma è necessario procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo.
5. Prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire ad ogni utente.
6. Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
7. Le quantità di alimenti da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dietetiche dell'ATS di competenza.
8. Il servizio dovrà essere condotto in modo tale da consentire agli utenti il consumo del pasto in piena autonomia. Se richiesto, e solo per le Scuole dell'Infanzia, le addette dovranno provvedere a versare l'acqua, tagliare il pane, tagliare la carne e il pesce, sbucciare e porzionare la frutta.
9. La distribuzione al tavolo, ove richiesta, avrà inizio solo dopo che tutti gli utenti avranno preso posto al tavolo, salvo diversa organizzazione del flusso di classi in mensa.
10. la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti in ceramica e il contenitore delle pietanze;
11. Il pane deve essere distribuito solo prima della distribuzione del secondo piatto.
12. Gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
13. La conservazione dei pasti fino alla distribuzione dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa vigente (temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi).
14. La distribuzione degli alimenti deve essere svolta con utensili adeguati.
15. A seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino all'esaurimento del prodotto.
16. Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.
17. Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, fatte salve differenti indicazioni dell'Amministrazione Comunale relative al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non distribuiti.
18. Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.

19. Le operazioni di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti devono avere inizio solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali e comunque non oltre 1 ora dal termine del servizio

Il personale della ditta Aggiudicataria, addetto alla distribuzione delle pietanze, dovrà osservare le seguenti norme:

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (clausola contrattuale dei C.A.M. a. 4)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Durante il periodo di emergenza sanitaria è possibile fare ricorso al monouso per garantire il rispetto delle norme sanitarie e il distanziamento sociale.

L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Verifica: oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon).

Tovaglie, tovaglioli (clausola contrattuale dei C.A.M. a.6).

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

(La stazione appaltante, se utilizza tovaglie, può eseguire una scelta tra le opzioni previste). Le tovaglie (se richieste dai singoli Comuni) devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

ART. 26 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI A DOMICILIO (se previsti nei singoli lotti)

Per le modalità di ordinazione dei pasti da parte degli utenti si rimanda a quanto indicato richiesto nel capitolato speciale del singolo Comune.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

La consegna dei pasti per gli utenti a domicilio, a carico dell'I.A., dovrà avvenire direttamente il c/o l'indirizzo dell'utente (salvo quanto diversamente indicato nel capitolato del singolo Comune ove la consegna sia prevista c/o il centro di distribuzione e successivamente distribuita a cura di altro personale gestito direttamente dal Comune.)

La sospensione del pasto dovrà essere comunicata entro le ore **9.00 al numero telefonico, mail e fax che sarà messo a disposizione dalla I.A.**

Nel caso in cui la comunicazione avvenisse successivamente a detto orario, la sospensione avverrà dal giorno successivo.

La I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dall'ATS per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

I pasti a domicilio dovranno essere recapitati, all'orario che verrà comunicato dal competente Ufficio comunale, presso il domicilio degli Utenti in appositi contenitori isotermici, completamente riciclabili, forniti dall'appaltatore, minimizzando i tempi intercorrenti tra la veicolazione (max 30 minuti) ed il consumo.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione un apposito misuratore della temperatura dei cibi trasportati, in modo da consentire il costante controllo delle temperature, che verrà effettuato dal personale della ditta/cooperativa anche su richiesta dagli addetti ai controlli.

Contenitori e materiali accessori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato DPR ed al Regolamento CE 852/2004.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario (etichetta).

Ogni accessorio "materiale a perdere" (tovaglioli, tovagliette, stuzzicadenti e quant'altro necessario e non meglio precisato) connesso alla consumazione dei pasti rimane a carico dell'appaltatore.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

Mezzi di trasporto

Il trasporto e la consegna a domicilio dei pasti degli utenti a domicilio sono a carico della I.A.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene; parimenti dovranno garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti.

La I.A. all'inizio di ogni anno scolastico dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della ATS locale.

È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati al domicilio degli utenti a cura e spese della I.A.

Per il trasporto, le modalità e le fasce orarie di consegna dei pasti, si rimanda al capitolato speciale del singolo Comune.

Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di consegna, non superino in ogni caso i 30 minuti, fatto salvo il limite temporale massimo di 45 minuti intercorrenti tra la fine della cottura e la consegna del pasto.

Ogni pasto dovrà essere confezionato in vaschette monoporzione conformi alle vigenti leggi sanitarie. Le vaschette monoporzione dovranno essere collocate in appositi contenitori isotermici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie. Ciascun contenitore consegnato a domicilio dell'utente verrà ritirato vuoto il giorno successivo all'atto della nuova consegna. L'I.A. appaltatrice provvederà alle operazioni di lavaggio e sanificazione dei contenitori nonché alla buona tenuta e conservazione dei contenitori stessi. Il prezzo stabilito

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

per ogni singolo pasto dovrà essere comprensivo del noleggio del contenitore, il quale dovrà essere fornito in buono stato e la I.A. provvederà alla subitanea sostituzione nel caso di danni o di usura.

ART. 27 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI SCOLASTICI

Si rimanda a quanto indicato nel capitolato speciale del singolo Comune.

ART. 28 – SANIFICAZIONE DEL CENTRO COTTURA INTERNO

Tutti i locali e le attrezzature del Centro di produzione pasti, dei refettori e dei terminali di distribuzione, delle aule adibite eventualmente a mensa, dei servizi igienici e dei locali di pertinenza dovranno essere adeguatamente sanificati e tenuti costantemente puliti da parte dell'Impresa.

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

Operazioni giornaliere

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

Operazioni settimanali

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

Operazioni mensili

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

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

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

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza del Centro di produzione pasti sono a carico dell'Impresa Aggiudicatrice.

Il personale addetto alla sanificazione deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante la distribuzione.

Tutti i prodotti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e presenti sulle schede tecniche di sicurezza, che devono essere presenti in loco.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

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

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

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

In situazioni di emergenza gli orari e i turni mensa potrebbero subire variazioni in accordo con l'Amministrazione Comunale.

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

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

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di produzione pasti e dei terminali di distribuzione all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio, affidando il servizio a ditte specializzate e fornendo all'Amministrazione Comunale documentazione relativa agli interventi eseguiti.

L'Impresa deve inoltre effettuare tutti gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione straordinaria che si dovessero rendere necessari nel corso del servizio.

ART. 29 - OBBLIGHI DEL SOGGETTO GESTORE -

L'attrezzatura necessaria allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto qualora non sia reputata sufficiente quella in dotazione, (stoviglie, pentolame ed utensili da cucina) dovrà essere fornita a proprie cure e spese dalla ditta Aggiudicataria e dovrà possedere caratteristiche qualitative e quantitative tali da risultare idonea alla piena garanzia di prestazioni ottimali.

Il soggetto gestore dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla realizzazione degli interventi volti al miglioramento dei locali ed all'introduzione di nuove attrezzature, secondo la proposta a tale titolo formulata in sede di gara ed approvata dall'Amministrazione Comunale.

Il concessionario

- 1) è tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.
- 2) è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, agli interventi relativi ai locali, impianti ed attrezzature, necessari al fine dell'ottimale mantenimento in efficienza dei beni ricevuti in disponibilità.
- 3) è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa.
- 4) è tenuta ad osservare e far osservare tutte le norme in materia di sicurezza ed igiene, i regolamenti comunali, le deliberazioni comunali e le disposizioni di legge in materia, applicabili e compatibili con la natura del servizio oggetto dell'appalto; la stazione concedente è pertanto indenne da ogni dannosa conseguenza alle persone ed alle cose che fosse causata per fatto o colpa propria o del personale dipendente del soggetto gestore
- 5) è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante **pulizia**, sanificazione e riordino dei
-locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria,

-locali accessori (servizi igienici della personale mensa, locali di deposito ed ogni altro locale accessorio, incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature.

Tali operazioni andranno effettuate “a regola d’arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell’azienda aggiudicataria, nonché delle modalità specifiche indicate nel protocollo di sanificazione ambientale redatto in sede di gara.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere utilizzati detergenti con l’etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti di mezzi di prove ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono esser rimosso a secco dalle stoviglie, pentole o altre attrezzature.

ART. 30 - SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Prevenzione e gestione dei rifiuti. (clausola contrattuale dei C.A.M. punto a. 5)

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati presso i terminali di distribuzione.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche e dei Regolamenti comunali.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto proveniente dall’attività della gestione della mensa in lavabi, canaline di scarico, WC.

Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire osservando le modalità di legge e le regole dettate dal singolo Comune in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti urbani. Contenitori e pattumiere forniti dal Comune, salvo diversamente indicato nel capitolato speciale del singolo Comune., devono essere a pedale, muniti di coperchio e facilmente vuotabili e asportabili.

L’I.A. deve inoltre provvedere al lavaggio quotidiano dei cassonetti e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti presso la cucina, il refettorio ed i locali annessi. Per garantire la sicurezza igienica la persona incaricata per tale servizio non dovrà essere addetta alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti.

È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero nella sede del refettorio otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell’I.A.

L’I.A. ha l’obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata, e comunque di operare in conformità al D.lgs. n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008.

Nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti l’I.A. deve conferire i contenitori negli spazi antistanti i plessi scolastici indicati dal servizio ecologia. L’onere per l’eventuale acquisto di sacchetti per lo smaltimento dei rifiuti è a carico dell’I.A. secondo la raccolta differenziata attuata dall’A.C.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D. Lgs n.4 del 16 gennaio 2008 e D.M. 8 aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall’I.A. e smaltiti a norma della citata legge mediante I.A. debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

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

Nei giorni programmati per il ritiro dei rifiuti l'impresa deve conferire i contenitori negli spazi antistanti i plessi scolastici indicati dal servizio ecologia.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.lgs. n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'Impresa e smaltiti a norma della citata legge mediante Impresa debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Per la competenza del pagamento della tassa smaltimento rifiuti si rimanda al capitolato speciale del singolo Comune.

ART. 31 – DETERSIVI

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure (clausola contrattuale dei C.A.M.

punto a. 7: Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025

Tali prodotti dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il personale che effettua la distribuzione dei pasti non può contemporaneamente eseguire le operazioni di pulizia o lavaggio

TITOLO V VEICOLAZIONE PASTI (dove richiesto)

ART. 32 PIANO DEI TRASPORTI

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'I.A. aggiudicataria con mezzi propri.

L'I.A. organizza il piano dei trasporti in modo tale che i tempi tra la partenza dalla Cucina e l'arrivo dei pasti presso i plessi scolastici e presso gli utenti che usufruiscono del servizio di fornitura di pasti a domicilio siano ridotti al minimo, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

ART. 33 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi all'art. 43 D.P.R. 327/80 e s.m.i. e Regolamento CE 852/04. Per tali mezzi l'I.A. dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione. In particolare, si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene lavabili e disinfettabili sia internamente che esternamente, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastro-norm

in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multi-porzione e già suddivisi per scuola. In particolare, le vivande confezionate con il sistema della multi-razione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico sia dell'appetibilità. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Le gastro-norm in acciaio impiegate per le paste al sugo devono avere una altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e sversamento di liquidi.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

I pasti a domicilio dovranno essere confezionati in vaschette monoporzione collocate in appositi contenitori isotermici individuali, anch'essi conformi alle vigenti leggi sanitarie.

ART. 34 - ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

Si rimanda ai singoli capitoli speciali

TITOLO VI QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 35 - GARANZIE DI QUALITA'

L'Impresa è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili all'Amministrazione Comunale le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

L'Impresa è tenuta, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, locali e dal Mercato Equo e Solidale ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

È fatto carico all'Impresa il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

L'Impresa è tenuta ad adottare misure adeguate a garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale applicando il piano di autocontrollo igienico previsto dal Reg. CE 852/2004 nell'ambito delle operazioni di produzione e distribuzione dei pasti in tutti i plessi scolastici.

Deve pertanto essere individuata ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Nell'ambito dell'autocontrollo igienico l'Impresa deve attuare le procedure di verifica previste, effettuando a proprie spese analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista.

I dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali.

Nel caso in cui il piano di autocontrollo igienico in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche concordate con l'Amministrazione Comunale adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa è tenuta a prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per 72 ore a 0/+4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione: "*Pasto Test*". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista dal presente Capitolato speciale di gara

ART. 36 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato speciale di gara e di quanto previsto dal progetto offerto dall'Impresa, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

L'Impresa deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge la produzione dei pasti e il servizio e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì permettere al personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate, semilavorati o prodotti finiti) nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti o l'effettuazione di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro.

Nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale per i campioni prelevati.

Il personale incaricato dei controlli non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

L'Amministrazione Comunale potrà anche istituire un "osservatorio sul servizio" quale metodo di rilevazione e valutazione atto a raccogliere, mediante opportuna modulistica, le lamentele e gli apprezzamenti provenienti dai fruitori del servizio.

I controlli effettuati dall'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari". In tal caso, i tecnici incaricati provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Gli organi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'ATS territoriale;
- gli incaricati dell'A.C. nonché altre strutture specializzate incaricate dalla stessa;
- i rappresentanti della Commissione mensa comunale.

L'Impresa provvederà a fornire a tutti i componenti degli organi di controllo autorizzati dall'Amministrazione Comunale idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita al Centro di produzione pasti e/o ai terminali di distribuzione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Il concessionario deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80, art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Il concessionario deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

In particolare, la Commissione mensa comunale, debitamente autorizzata dal Comune di competenza, può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, **senza preavviso presso** i centri di produzione pasti e le sedi di consumo dei pasti. Le visite si svolgeranno secondo le modalità definite in specifico regolamento e saranno finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica servita da parte dei componenti la Commissione mensa comunale, i quali potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la guaribilità dei cibi.

È fatto obbligo all'impresa, nella persona dei cuochi e del direttore del servizio, di partecipare alle riunioni della Commissione mensa comunale per discutere sull'andamento del servizio stesso.

ART. 37 - SICUREZZA IGIENICA E SISTEMA HACCP DI AUTOCONTROLLO

L'I.A. ha l'obbligo di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare e rintracciabilità di filiera agro-alimentare (Direttiva CE 41/2004 e relativo D.lgs. di attuazione n. 193 del 06.11.2007 – Reg. CE n. 178/2002 – Reg. CE n. 852/2004 – Reg. CE n. 853/2004 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 625/2017 – Reg. CE 1169/2011).

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'I.A. ha l'obbligo di:

- presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni vigenti in materia entro il termine di 15 giorni dall'inizio dell'attività;
- predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del D.lgs. n. 81 in data 9/04/2008.

TITOLO VII PERSONALE

ART. 38 - ORGANICO

Il soggetto gestore si impegna a comunicare in forma scritta al Direttore dell'Esecuzione, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato con indicazione delle relative qualifiche professionali, specifiche mansioni, titolo di studio, orario giornaliero, monte ore settimanale di servizio, servizi prestati, formazione. Eventuali variazioni del personale dovranno essere comunque comunicate tempestivamente allo stesso ufficio Comunale competente, fermo restando il rispetto dei requisiti richiesti;

Il concessionario deve individuare e comunicare all'A.C. il responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello indicato nelle tabelle che il concessionario allegnerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Il concessionario sarà inoltre tenuto, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Fatta salva la volontà delle persone stesse, il concessionario ha l'obbligo di assumere il personale attualmente in carico all'attuale gestore mantenendo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

Ogni operazione inerente alla produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione dei pasti (dove previsto), il funzionamento della cucina, del centro di cottura e del refettorio verrà svolto da personale alle dipendenze del concessionario.

Il Concessionario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza a tale obbligo, o qualora vengano riscontrare irregolarità, l'A.C. procederà a segnalazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia del refettorio deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

L'Impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro idonei e conformi a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza dei lavoratori, da indossare durante le ore di servizio, distinti e specifici per i processi di produzione, distribuzione e sanificazione.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

È vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

Il concessionario dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso, nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati
- mascherini e guanti monouso, gel disinfettante

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso e osservare ogni altra disposizione in materia di igiene e sicurezza.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327/80 e s.m.i.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione).

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti e alla sanificazione deve osservare quanto previsto dal Cap. VIII dell'Allegato II al Reg. CE 852/2004 e dalle normative regionali vigenti.

Tutto il personale impiegato per il servizio, deve possedere adeguate professionalità e deve essere formato sulle norme di igiene della produzione e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, sulle indicazioni contenute nel presente Capitolato, nei capitolati predisposti dai singoli Comuni, e di quanto contenuto nell'offerta tecnica.

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

L'organico, per l'intera durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'Impresa in fase di offerta, come numero, mansioni, titolo di studio, livello e monte ore, e deve comunque essere coerente e adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero degli utenti, affinché il servizio sia svolto in modo efficiente e rapido.

Nell'assunzione del personale l'Impresa dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare manodopera locale e in particolare personale residente nel Comune appaltante.

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

Per ogni refettorio deve essere garantito un **numero di addetti** alla distribuzione nel rispetto del capitolato speciale del singolo Comune. Osservando un comportamento serio e cortese, il personale deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa; un addetto per ogni plesso, indicato dall'Impresa, dovrà assumere la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con l'Amministrazione Comunale e l'utenza.

d) Controlli sulla salute degli addetti

Il Comune si riserva la facoltà in qualsiasi momento di richiedere al concessionario di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. Eventuali disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dal concessionario. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune, di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste all'articolo 31 del capitolato.

e) Infortuni e danni

Il concessionario assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del concessionario stesso, quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto. Il concessionario risponderà direttamente dei danni alle

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

• RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un soggetto con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto. Lo stesso è responsabile del controllo dell'andamento del servizio.

Inoltre, deve assicurare un contatto continuo con l'apposito ufficio del Comune e partecipare alle riunioni della commissione mensa. Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il responsabile del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'I.A.

Il Direttore del servizio dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del personale operativo, fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti al servizio e verificandone costantemente il corretto andamento.

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia, etc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento dell'

La responsabilità della produzione pasti deve essere assunta da un cuoco con una esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno tre anni.

L'I.A. è tenuto ad individuare e a comunicare all'A.C il nominativo del Responsabile della Privacy (D. Lgs. n. 196/2003 e del GDPR Regolamento UE 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs. n. 81/2008)

Il Responsabile del servizio deve essere presente nel Centro Cottura ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza, anche c/o i refettori dei singoli Comuni, e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

- DIETISTA

È richiesta la presenza, sia presso il Centro di produzione pasti che, saltuariamente, presso i terminali di distribuzione, di un/a dietista responsabile della compilazione di menu personalizzati sulla base di certificati medici per allergie e intolleranze e della produzione delle diete.

Il/la Dietista deve essere presente ogniqualvolta si renda necessaria la sua presenza e deve essere sempre raggiungibile telefonicamente.

• CUOCO RESPONSABILE

Presso il Centro di produzione pasti, il personale dovrà essere coordinato da un cuoco responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo e gestionale la produzione dei pasti.

Il cuoco dovrà ricevere, risolvere e/o inoltrare ai soggetti competenti tutte le segnalazioni verbali inerenti al servizio in oggetto della gara, comprese le eventuali dichiarazioni di non conformità.

ART. 39 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio: (clausola contrattuale C.A.M. punto 8)

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere

trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

L'I.A. deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.

I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale.

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, con cadenza almeno biennale, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente

A tali corsi potrà partecipare anche l'attraverso propri incaricati. A tale scopo l'I.A. informerà la stessa del giorno e del luogo dove si terranno i corsi.

L'I.A. dovrà inviare all'A.C. copia del piano dei corsi di formazione e addestramento del proprio personale e inoltre dare comunicazione dei corsi avvenuti.

L'A.C. può richiedere e/o concordare con l'I.A. dei corsi di formazione specifici.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

L'I.A. si impegna a fornire tutti i supporti necessari per una corretta formazione del personale addetto al servizio; dell'effettuazione dei corsi svolti dovrà essere data preventiva informazione all'A.C., che avrà facoltà di farvi partecipare propri rappresentanti e/o i rappresentanti delle commissioni mensa.

ART. 40 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il concessionario deve assicurare la massima stabilità e la continuità del personale e la sostituzione tempestiva in caso di assenza del personale titolare. Non saranno tollerati turn-over di personale nel corso dell'anno scolastico e da un anno scolastico all'altro, se non per cause di forza maggiore;

- provvedere alla sostituzione del personale adibito al servizio che si assenta per malattia, maternità, ferie, permessi, aspettative, ecc. limitando al minimo il turn-over. La sostituzione deve avvenire il giorno stesso per le assenze "programmate" (ad es. ferie) e entro il giorno successivo per le assenze improvvise. Il Comune si riserva, in qualsiasi momento, la facoltà di richiedere la sostituzione di personale che si dimostrasse inidoneo allo svolgimento del servizio.
- mettere preventivamente a conoscenza il Direttore dell'Esecuzione di ogni sostituzione del personale, anche temporanea;
- garantire l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le vigenti disposizioni di legge in materia di assistenza, assicurazione, previdenza, prevenzione degli infortuni ed igiene sul lavoro, con particolare riferimento al D. Lgs. n.81/2008 e successive modifiche.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio.

L'Impresa deve garantire la sostituzione del personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale. le assenze di personale devono essere reintegrate entro e non oltre un (1) giorno. Allo scopo di garantire quanto sopra il concessionario **dovrà avere a disposizione una squadra jolly al fine di provvedere alla sostituzione in giornata del personale mancante.**

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza e le relative qualifiche devono essere, preventivamente comunicate all'A.C. per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione il concessionario non può procedere ad alcuna variazione.

Il soggetto gestore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento dei suddetti obblighi:

il concessionario deve garantire, da parte del personale impiegato, un comportamento irreprensibile, improntato alla massima igiene, serietà, educazione, correttezza e professionalità, in relazione alla specifica utenza del servizio.

ART. 41 - CLAUSOLA SOCIALE -

L'I.A. subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già erano adibiti nei servizi oggetto del presente capitolato, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente I.A., compreso gli eventuali stagionali nel rispetto della normativa vigente.

Qualora l'operatore economico subentrante applichi il medesimo contratto collettivo nazionale di lavoro dell'appaltatore uscente e tale contratto collettivo stabilisca l'obbligo di riassunzione del personale dell'appaltatore uscente, è tenuto a dare adempimento a tale obbligo, anche in base a quanto previsto dall'art. 30, comma 3 del D.Lg.50/2016.

I lavoratori, che non trovano spazio nell'organigramma dell'operatore economico subentrante, e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, potranno chiedere di accedere agli ammortizzatori sociali previsti dalle apposite misure legislative.

ART. 42 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il concessionario deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali. L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano il concessionario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'Impresa.

Il concessionario deve inoltre:

- assicurare l'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche ed integrazioni;
- essere in regola, se tenuta, con gli obblighi di cui alla legge 68/1999;

ART. 43 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI E DEI REGOLAMENTI

Il concessionario deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità, vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Il concessionario deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

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

L'Impresa deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale.

L'Impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle

malattie professionali. In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

TITOLO VIII IMMOBILI, ATTREZZATURE E MATERIALI

ART. 44 - IMMOBILI, ATTREZZATURE E MATERIALI

L'A.C., per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, mette a disposizione per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per il servizio di cui in oggetto, i locali e le attrezzature attualmente in uso e adibiti allo scopo, come indicato nell'Allegato "Planimetrie".

Per i Comuni con centro di cottura, qualora nel corso del contratto fosse necessario acquistare parte dell'allestimento interno del Centro cottura (nuovi arredi, attrezzature, macchinari, utensili, stoviglie...), in sostituzione o anche in aggiunta a quanto messo a disposizione dal Comune, per assicurare la corretta esecuzione del servizio e comunque mantenere le dotazioni minime, la Aggiudicataria dovrà concordare con il Comune l'acquisto (anche per un preventivo assenso tecnico-formale) ed assumerne interamente il costo.

Analogamente, è a carico della Aggiudicataria il costo per gli eventuali nuovi acquisti proposti tra le attività migliorative in sede di gara, dei quali dovrà anche essere garantita la sostituzione come sopra.

Al termine del contratto, quanto acquistato, come sopra, rimarrà di proprietà del Comune, senza che la Aggiudicataria possa far valere alcun diritto o pretesa di qualsiasi natura. Solo in caso di cessazione anticipata del contratto per causa non imputabile alla Aggiudicataria, il Comune, previa verifica dello stato e funzionalità dell'attrezzatura, macchinario, arredo... in questione, rimborserà alla Aggiudicataria stessa una somma pari al mancato ammortamento, come risultante dalle fatture di acquisto e dalle scritture contabili obbligatorie a seconda del regime fiscale applicabile; di tali documenti dovrà essere prodotta copia autentica ai fini del computo del rimborso spettante.

Si precisa che alla data odierna:

- L'immobile e il centro cottura sono di proprietà comunale;
- l'allestimento interno degli stessi, descritto agli allegati "Planimetria" è di proprietà del Comune;
- gli immobili, gli impianti e le attrezzature/macchinari/arredi facenti parte di detto allestimento sono in buono stato di conservazione e di manutenzione sono funzionanti e comunque efficienti ai fini della sicurezza (art. 72, comma 2, d.lgs. 81/2008), nonché rispondenti alle leggi e alle normative vigenti;
- per nessuno dei macchinari, attrezzature ecc. facenti parte di tale allestimento è possibile avvalersi di alcun tipo di garanzia post- vendita (del venditore e/o commerciale).

Il Comune può accedere in qualsiasi momento ai locali, nella persona di propri dipendenti o di terzi autorizzati.

L'Impresa è tenuta ad utilizzare tutti i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti e di proprietà dell'Amministrazione Comunale, esclusivamente agli scopi indicati nel presente Capitolato speciale di gara, e ne dovrà garantire la buona conservazione, l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Qualora l'Impresa intenda utilizzare il Centro Cottura anche per la preparazione di pasti per altre utenze in aggiunta a quelle previste dal presente Capitolato, dovrà essere esplicitamente autorizzata dall'Amministrazione Comunale, Per le modalità e i corrispettivi si rimanda a quanto indicato nei capitoli speciali dei singoli Comuni.

In caso di guasti o inadeguatezza delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale, il responsabile del servizio mensa dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e provvedere alla risoluzione del guasto o alla sostituzione delle attrezzature.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

Apposito inventario di presa in consegna sarà redatto, a carico dell'Impresa, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, ad aggiudicazione avvenuta, prima dell'inizio del servizio; copia dell'inventario sarà allegata al Capitolato speciale di gara quale sua parte integrante e sostanziale.

L'Impresa, alla scadenza del contratto, è tenuta alla restituzione di strutture e attrezzature in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso; parimenti la riconsegna avverrà mediante redazione di un verbale in contraddittorio tra le parti.

L'Impresa si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, ed è tenuta a ripristinarli in tempi rapidi.

L'Impresa non potrà modificare l'allocazione dei beni senza una preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale; qualunque modifica si rendesse necessaria per un migliore utilizzo di quanto oggetto del presente articolo dovrà essere preventivamente concordata con l'Amministrazione Comunale.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso della durata contrattuale, saranno a carico dell'Impresa Aggiudicataria e rimarranno di proprietà comunale al termine del contratto.

L'ingresso nei locali del Centro di produzione pasti e nei terminali di distribuzione sarà riservato esclusivamente al personale dell'Impresa ed agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, salvo quanto specificato nei singoli capitolati speciali d'appalto:

- una tovaglietta in carta monouso per ogni utente, delle quali dovrà essere garantita la sostituzione in caso di rovesciamento di acqua, deterioramento, ecc.
- almeno un tovagliolo di carta per ogni commensale;
- bicchieri di vetro/duralex/melamina, piatti tris in melamina, piatti fondi e piani in ceramica/melamina, posate in acciaio, brocche per l'acqua, cestini per il pane, contenitori per la frutta, eventualmente mancanti a causa di rotture accidentali incorse, incremento numerico della popolazione scolastica o altro e comunque in quantità sufficiente a garantire il servizio di tutti gli utenti per ogni singola scuola. I materiali forniti in sostituzione o in aggiunta dovranno essere uguali a quelli già presenti nei rispettivi refettori;
- piatti di plastica monouso per il confezionamento delle diete (solo per trasporto);
- gli utensili necessari (mestoli, schiumarole, pinze, ecc.) alla distribuzione dei pasti nei refettori;
- articoli complementari (tovaglette in carta monouso, tovaglioli, stoviglie, bicchieri e posate monouso, ecc.) necessari a garantire la regolare esecuzione del servizio in caso di eventi straordinari e/o imprevisti (es. malfunzionamento della lavastoviglie, ecc.);
- almeno un contenitore graduato (brocca o bottiglia) munito di coperchio per ciascun plesso scolastico per il trasporto dei quantitativi d'olio giornalieri necessari al condimento dei contorni (LASCIARE);
- tutto il materiale di consumo ordinario nelle singole mense scolastiche (sacchi per la raccolta differenziata, carta asciuga tutto, prodotti sanificanti, carta igienica e sapone per servizi igienici ad uso del personale e degli utenti del servizio);
- le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali refettorio e Centro di produzione pasti che devono comprendere almeno un carrello a due secchi con mop e strizza mop per refettorio;
- il pentolame, i tegami, le teglie, le gastronorm, le gastronorm forate e gli utensili mancanti o da sostituire per usura presso il Centro di produzione pasti;
- i contenitori termici mancanti o da sostituire per usura
- una dotazione di coltelli per il Centro di produzione pasti idonea alle esigenze, da mantenere in perfetta efficienza con interventi periodici di affilatura;
- uno o più automezzi igienicamente idonei al trasporto delle sostanze alimentari (SE PREVISTA LA CONSEGNA C/O REFETTORI DISLOCATI)
- i contenitori in plastica muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- un numero adeguato di bidoni per rifiuti con apertura a pedale sia nel centro produzione pasti sia nel refettorio;

ART. 45 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE

La manutenzione straordinaria di strutture, impianti (se non diversamente indicato nel capitolato speciale del singolo Comune) e attrezzature, così come eventuali integrazioni e modifiche che l'Amministrazione Comunale dovesse reputare necessarie per il Centro di produzione pasti e i terminali di distribuzione, sono a carico dell'Impresa.

Ai sensi del D.P.R. 380/01, per *manutenzione ordinaria* si intendono tutti quegli interventi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti inclusi inoltre, ai sensi del presente Capitolato di gara, tutte le attrezzature, macchinari e arredi, presenti nei locali interessati dal servizio in appalto.

Per *manutenzione straordinaria* si intendono l'insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale (appunto straordinaria) oppure, a titolo esemplificativo e non esaustivo, gli interventi aventi lo scopo di ridurre i problemi di deriva / avaria fra un periodo e l'altro di intervento ordinario, oppure di migliorare la gestione economica, aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle macchine, delle attrezzature e degli arredi.

In modo particolare, per le macchine, attrezzature ed arredi gli obblighi manutentivi si estendono alla sostituzione integrale degli stessi laddove necessaria al corretto svolgimento del servizio. L'Impresa dovrà assicurare la sostituzione immediata delle strutture, degli arredi e delle attrezzature non più funzionanti con altre di equivalente o superiore valore e tecnologia. Tutti i materiali e le apparecchiature fornite dovranno essere nuovi e mai utilizzati. Di tutti i materiali dovrà essere fornita all'Amministrazione la documentazione relativa alla certificazione, ove richiesta, secondo le norme specificate e la documentazione relativa alle prestazioni tecniche.

La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto di presa in consegna dei locali, al fine di assicurare il perfetto espletamento del servizio.

Per quanto riguarda le manutenzioni ordinarie/straordinarie non espressamente indicate in questo documento, si rimanda a quanto indicato nel capitolato speciale del singolo Comune.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione devono essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi il Concessionario (es. Registro manutentivo arredi e macchinari e Registro verifiche strutturali e varie"). Tali registri dovranno essere depositati presso il centro cottura e disponibili per la consultazione da parte del personale dell'Amministrazione preposto alle verifiche e ai controlli.

Dovranno essere riportati la data, i dati identificativi dell'attrezzatura, una sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario, il timbro e la firma del manutentore.

L'Impresa dovrà trasmettere al Settore Comunale di Competenza al Settore Tecnico comunale di competenza l'elenco (o la copia dei Registri) degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria effettuati e la documentazione delle eventuali relative certificazioni ogni volta che si è stato effettuato un intervento e, in ogni caso, al termine di ogni anno scolastico.

Il Concessionario 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.

Al verificarsi di guasti il Concessionario sarà tenuto a provvedere, senza indugio, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. Anche in questo caso gli interventi eseguiti dovranno essere annotati sugli appositi registri. In caso di mancato intervento l'Amministrazione Comunale provvederà, previa diffida, all'esecuzione in danno e all'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato di Gara.

L'Amministrazione si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione di interventi che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine anche relativamente alla sicurezza.

L'Amministrazione, tramite proprio personale incaricato, si riserva di controllare, in qualunque momento, il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica di intervento - non devono intercorrere più di due giorni tra il riscontro dell'avaria e l'intervento - nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio.

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione ed in ogni caso ogni anno, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato al Concessionario, con l'intesa

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

che, qualora emerga la necessità di interventi di ripristino dello stato iniziale e/o della funzionalità il Concessionario dovrà provvedere entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Sono a carico dell'Impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa stessa.

In questi casi l'Amministrazione Comunale provvederà agli opportuni interventi di manutenzione necessarie e addebiterà le spese all'Impresa.

L'Impresa dovrà garantire in ogni momento l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

ART. 46 - MODALITÀ DI UTILIZZO, SPESE E MANUTENZIONE

Il Comune dà in consegna alla Aggiudicataria i locali di cui all'articolo precedente con le rispettive dotazioni (allestimenti interni) in buono stato e funzionanti.

La Aggiudicataria provvede, con propria organizzazione, a gestire fino alla scadenza del rapporto contrattuale i locali nel rispetto delle norme vigenti in materia per la preparazione, consegna e distribuzione dei pasti per la ristorazione scolastica, nonché per il lavaggio delle stoviglie e il riordino e la pulizia dei locali assegnati.

Gli oneri di manutenzione di quanto messo a disposizione dal Comune, salvo diversamente disciplinato nel capitolato speciale del singolo Comune, sono posti rispettivamente a carico di:

c. Comune:

- la manutenzione straordinaria degli immobili e degli impianti, purché gli interventi non siano dovuti a mancanza di manutenzione ordinaria e/o ad incuria e/o a mancata tempestiva segnalazione da parte della Concessionaria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei presidi antincendio presenti.

b. Aggiudicataria:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'allestimento interno, ossia di tutti gli apparecchi, attrezzature, macchinari, arredi... messi a disposizione dal Comune o eventualmente acquistati dalla Aggiudicataria (in quanto offerti tra le attività migliorative in sede di gara o acquistati in corso di contratto) e comunque esistenti e in uso (ivi compresi gli interventi di riparazione per guasto o avaria e di ripristino della normale funzionalità);
- il rispetto del piano di evacuazione antincendio e del certificato di prevenzione incendi (salvo diversamente disciplinato nel capitolato speciale del singolo Comune) -
- la manutenzione periodica delle attrezzature, come appresso disciplinata.

Per quanto concerne la manutenzione periodica delle attrezzature, la Aggiudicataria dovrà predisporre per ogni attrezzatura specifica scheda di registrazione delle manutenzioni, che dovranno essere effettuate come stabilito dai "libretti uso e manutenzione" e dalle norme di buona tecnica.

Le schede di manutenzione periodica dovranno sempre essere regolarmente compilate. Il Comune si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato delle attrezzature e di controllare se i dovuti interventi di manutenzione siano riportati nelle schede di manutenzione.

La Aggiudicataria si impegna a mantenere in buono stato le dotazioni, i locali e gli impianti, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni, senza preventiva autorizzazione del Comune.

La Aggiudicataria deve assicurarsi, ed eventualmente provvedere, affinché tutte le attrezzature, impianti e macchinari in uso nei Centri siano sempre rispondenti alle leggi e alle normative vigenti. Eventuali modifiche e/o integrazioni imposte da Enti, Organismi o Istituzioni, ai quali sono demandati per legge tali controlli e disposizioni saranno a carico della Aggiudicataria.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle eventuali sostituzioni di apparecchiature, e componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti; tali eventuali spese sono a totale carico della Aggiudicataria.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

Al termine del contratto, a qualsiasi causa esso sia dovuto (scadenza naturale del termine, risoluzione anticipata, ecc.), la Aggiudicataria è comunque tenuta a riconsegnare al Comune i locali, gli impianti e l'allestimento interno di tutti i Centri assegnati in buono stato di conservazione, di manutenzione, di pulizia e di funzionamento.

A tal fine il Comune e la Aggiudicataria redigeranno, prima dello scadere del contratto:

- un inventario completo dell'allestimento interno, con indicazione dello stato dell'arte di ogni bene indicato; da tale inventario dovranno risultare presenti tutte le dotazioni inizialmente fornite, salve eventuali sostituzioni e/o nuovi acquisti; tutte le attrezzature dovranno essere corredate dalle schede di manutenzione periodica regolarmente compilate;
- un verbale da cui risulti lo stato di consistenza degli immobili e degli impianti. (lasciare)

Tali documenti verranno redatti e sottoscritti a cura del RUP o suo delegato per il Comune e del direttore tecnico per la Aggiudicataria.

Qualora, in occasione della redazione di detti documenti o comunque in qualunque altro momento, si riscontrasse l'assenza di parte delle dotazioni o si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature, macchinari, arredi ecc. dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, la Aggiudicataria sarà tenuta a provvedere al ripristino delle condizioni iniziali prontamente e comunque entro 30 giorni dalla data del verbale.

Nel caso in cui la Aggiudicataria non dovesse provvedere al ripristino delle condizioni iniziali entro i termini sopra indicati il Direttore dell'Esecuzione e il RUP provvederanno alla stima dei danni e/o delle attrezzature mancanti o non funzionanti da trasmettere alla Stazione Appaltante che procederà al ripristino trattenendo le somme necessarie dalla cauzione definitiva.

Nulla è dovuto dalla Aggiudicataria per il normale logorio d'uso di immobili, impianti e beni mobili dell'allestimento interno.

La Aggiudicataria si obbliga irrevocabilmente 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.

La disponibilità degli stessi viene trasferita al concessionario per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto ed esclusivamente per iniziative/eventi territoriali patrocinati dal Comune.

ART. 47 - UTENZE

Sono a carico dell'A.C. (salvo quando è diversamente indicato nei singoli capitoli tecnici).

Le spese inerenti ai consumi di acqua, energia elettrica (luce, forza motrice) e gas-metano del Centro di produzione pasti (per i Comuni dotati di centro cottura) sono a carico dell'Impresa (per le modalità di pagamento/rimborso si rimanda a quanto indicato nel capitolato speciale del singolo Comune.) mentre quelle dei terminali di distribuzione sono a carico dell'Amministrazione Comunale nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione del servizio.

Per questo motivo l'Impresa dovrà provvedere all'intestazione dei contatori o, qualora non fosse possibile, a rimborsare la spesa sostenuta dal Comune di competenza del lotto.

TITOLO VIII ONERI INERENTI AL CONTRATTO

ART. 48 - CAUZIONE DEFINITIVA

Il concessionario dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016, nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto d'IVA, o riduzioni ai sensi dell'art. 93- comma 7 del medesimo decreto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese

che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare nel caso provvedesse a diversa assegnazione del contratto aggiudicato al concessionario., in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze del concessionario.

Detta cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, deve:

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità per tutta la durata dell'intero contratto;
- riportare la firma apposta dal funzionario abilitato al rilascio debitamente autenticata da un notaio.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente o incompleta nella forma.

Il concessionario potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con competente determinazione dirigenziale.

ART. 49 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità, sia civile sia penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

Pertanto, Il concessionario deve stipulare apposita assicurazione RCT con un massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00 per sinistro e di euro 2.000.000,00 per persona, nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. Il concessionario assumerà a proprio carico l'onere di sollevare la A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa per infortuni o danni arrecati a terzi od ai dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché 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 essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente Capitolato ed a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

ART. 50 - SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente Capitolato e nei singoli capitolati si intendono interamente a carico del concessionario.

L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico del concessionario tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza ed imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte dell'A.C.

ART. 51 - AUTORIZZAZIONI

Il concessionario deve richiedere ed ottenere prima dell'assunzione del servizio tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalla autorità preposta alla vigilanza sulle norme di sicurezza. E dovranno essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, che dovessero essere emanate nel corso della presente appalto.

Il concessionario deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive e delle autorizzazioni sanitarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato

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

ART. 52 - SERVIZIO INFORMATIZZATO

Il Comune affida al Concessionario l'acquisto, la realizzazione, l'implementazione e la gestione di un sistema informatico per la prenotazione e la riscossione delle rette con pagamento anticipato da parte dei genitori.

I processi che il sistema dovrà gestire completamente sono i seguenti:

- gestione completa della prenotazione dei pasti dotato di terminali che riducano al minimo l'impatto sull'attività didattica all'interno delle scuole facilitando le comunicazioni amministrative con le famiglie;
- gestione completa delle ricariche sia attraverso punti di ricarica sparsi sul territorio, sia "on line", tramite Internet, mediante l'impiego di carte di credito e circuito bancario sicuro di appoggio delle transazioni finanziarie;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento attraverso un sistema interamente WEB based sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza che dovranno essere dettagliate in fase di progetto;
- gestione avvisi alle famiglie del credito in esaurimento sia tramite e-mail sia sms, a scelta dell'utente.

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente, differenziandone le relative prenotazioni.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.

Il sistema dovrà essere utilizzabile da WEB e dovrà essere residente all'interno di un Internet Data Center al quale potranno accedere il Comune, il Concessionario e i genitori, sempre con login e password nel pieno rispetto della sicurezza e della privacy.

Compete al Concessionario:

- la fornitura a proprie spese e cura di tutte le attrezzature hardware e software necessarie, nonché tutta la formazione al personale;
- la manutenzione, durante la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e dei software;
- l'incasso anticipato degli importi relativi alla ristorazione scolastica;
- l'attivazione e la manutenzione, per tutta la durata dell'appalto, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente le caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- la preparazione e la consegna agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- l'eventuale stipula delle convenzioni con i punti di ricarica individuati dal Concessionario per ricevere da tali punti gli importi pagati per la ristorazione;
- la realizzazione di una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di prenotazione e pagamento;
- la realizzazione della formazione professionale degli operatori del settore competente e la predisposizione e consegna agli stessi della modulistica d'uso per il programma informatico fornito;
- la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati (con 3 pasti residui);
- la tutela della privacy delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili (sanitari, religiosi, ecc..) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e addebito;
- la raccolta delle prenotazioni e la trasmissione dei dati al Centro Cottura.
- la fornitura gratuita di pasti da destinare agli alunni disagiati segnalati dal servizio sociale comunale.

Prima del servizio dovrà essere fornito dal Concessionario un dettagliato protocollo che indica le modalità di utilizzo e gestione del sistema di effettuazione della rilevazione/prenotazione pasti.

Compete al Comune:

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- la determinazione delle tariffe annuali del servizio di ristorazione a carico degli utenti.
- Per quanto riguarda i pasti al domicilio, il Servizio Sociale Comunale comunica al Centro Cottura il nominativo e le modalità di consegna del pasto all'utente nuovo ammesso al servizio, ed eventuali modifiche nella consegna dei pasti già ammessi al servizio.

Per quanto riguarda i dipendenti comunali, l'A.C., settimanalmente raccoglie le prenotazioni tra i dipendenti e le comunica al Centro cottura (salvo quanto diversamente indicato nei singoli capitolati)

In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Solleciti e riscossione coattiva di insoluti

Spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva per il recupero delle somme dovutegli, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione concedente. Salvo diversamente disciplinato nei capitolati dei singoli Comuni, il Concessionario è tenuto ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, trasmetterà tutta la documentazione al Comune che valuterà nel termine di dieci giorni l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali per le quali determinerà in che misura farsi carico. Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio saranno rimosse coattivamente dal Concessionario.

MODALITÀ ATTUALE DI GESTIONE

Si rimanda ai capitolati dei singoli Comuni

ART. 53 - COMPETENZE

Nel presente appalto, salvo diversamente disciplinato nei singoli capitolati, si definiscono le seguenti competenze:

Competenze della Stazione Appaltante.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- pagamento del servizio di ristorazione a favore di dipendenti comunali e pasti per esterni autorizzati (se previsti nel capitolato speciale del singolo Comune);
- pagamento dei costi, qualora all'Impresa venga imposto di praticare nei confronti dell'utenza prezzi inferiori a quelli corrispondenti alla somma del costo del servizio e dell'ordinario utile di impresa, pari alla differenza tra il costo unitario a pasto offerto dalla ditta e il costo stabilito dall'Amministrazione comunale tenendo conto anche di quanto indicato nell'offerta tecnica.

Competenze dell'Impresa:

- Fornitura e manutenzione per la durata del contratto delle apparecchiature hardware (es. pc, stampante, POS, ecc.) e del software sia presso il punto di ricarica che presso il locale servizi dedicato del centro cottura.
- Fornitura e mantenimento, per tutta la durata del contratto, di un impianto informatizzato atto a garantire la gestione del programma che gestisca tutte le attività necessarie al perfetto funzionamento del servizio e avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza.
- Predisposizione di una piattaforma internet dedicata ai servizi di ricarica e di informazione sulla ristorazione scolastica del Comune.
- Inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- La rilevazione e la prenotazione dei pasti quotidiana dovrà essere conforme a quanto previsto nel precedente art. 7.
- Soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.
- Verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni.
- Storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola e l'aggiornamento immediato dei dati nel sistema.
- Incasso pagamenti da parte degli utenti della scuola infanzia, primaria e secondaria di primo grado, tramite il sistema prepagato descritto nei punti precedenti.
- Emissione della fattura mensile relativa ai pasti che consiste nella differenza tra il costo del servizio stabilito in sede di gara e quanto pagato dagli utenti ai quali, su indicazione dell'ufficio comunale, viene applicata una tariffa ridotta (es. esoneri, riduzioni per i fratelli iscritti allo stesso servizio).
- Procedure di sollecito di pagamento agli utenti insolventi per ogni anno scolastico.
- Procedura coattiva di riscossione degli utenti insolventi con assunzione del rischio di impresa senza alcun onere per l'Amministrazione comunale.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti sia degli apparecchi POS, sia del software del PC, la Impresa è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi di manutenzione necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

TITOLO XIII CONTROLLI

ART. 54 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti. I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

a. Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- i processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Impresa o dai tecnici incaricati dal Comune;

c. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dall'ATS di competenza territoriale – Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria che da professionisti e/o laboratori di soggetti esterni privati incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

ART. 55 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa svolge le funzioni sottoelencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menu, il controllo delle grammature, della graduabilità dei piatti, della pulizia degli ambienti.

L'Impresa mette a disposizione in ogni refettorio apposita bilancia e le stoviglie necessarie per l'assaggio del cibo.

- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

È fatto assoluto divieto alla Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare, senza preavviso, il centro cottura e i locali della refezione.

ART. 56 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'I.A. ha l'obbligo di conservare per 72 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di 0/+4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verifichino casi di tossinfezione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune può applicare una sanzione fino a euro 2.000,00.

Il concessionario dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate alimentari crude e cotte sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ATS di competenza)

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria.

ART. 57 - CONTESTAZIONI

L'A.C. farà pervenire all'Impresa per iscritto, tramite PEC (posta elettronica certificata), eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

ART. 58 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

In ottemperanza a quanto previsto dall'art.3 della Legge n.136/2010 e s.m.i. L'I.A. si obbliga ad utilizzare per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7 della disposizione testé citata. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ufficio preposto dell' per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e codici fiscali delle persone delegate ad operare su di essi.

ART. 59 - PENALI

In caso di inadempienze o non conformità a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 8 giorni dalla data di ricezione della contestazione.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale di gara, l'Impresa è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidività, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo articolo del presente Capitolato speciale di gara.

L'Amministrazione Comunale a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Euro 500,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto non giustificato dell'orario di inizio del pasto
- Euro 500,00 per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e/o delle qualifiche previste per il servizio
- Euro 500,00 per ogni caso di mancato preavviso nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti
- **Euro 500,00 per l'esecuzione di menu non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale senza preavviso, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata**
- Euro 500,00 per ogni caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- Euro 200,00

pasti ordinati, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata per ogni caso di pasto consegnato incompleto;
- **Euro 1.000,00**

per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata
- Euro 500,00

per ogni caso di utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato speciale di gara
- **Euro 500,00**

per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato speciale di gara (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio o in lavorazione), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 500,00**

per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata
- Euro 500,00

per ogni caso di mancato rispetto delle “Norme di Buona Fabbricazione” (GMP)
- Euro 500,00

per ogni caso di mancato rispetto degli orari di consegna delle forniture di derrate alimentari previsti dal presente Capitolato
- **Euro 500,00**

per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato speciale di gara e/o delle norme igienico sanitarie
- **Euro 500,00**

per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista
- **Euro 500,00**

per ogni caso di mancato rispetto del piano di manutenzione con la frequenza prevista nell’offerta tecnica
- **Euro 500,00**

per ogni analisi microbiologica o chimico-fisica su derrate, semilavorati o pasti pronti o su superfici di lavorazione risultata non conforme ai limiti previsti dal presente Capitolato speciale di gara
- **Euro 500,00**

per ogni rinvenimento di corpi estranei o infestanti nei pasti distribuiti
- Euro 500,00

per ogni caso di mancato utilizzo dei prodotti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta o del Mercato Equo e Solidale previsti nel presente Capitolato speciale di gara, oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata
- **Euro 500,00**

per ogni mancato aggiornamento del Registro delle manutenzioni previsto nel presente capitolato
- **Euro 500,00**

per ogni mancato avviso all’Amministrazione della produzione pasti per conto terzi
- **Euro 1.000,00**

per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi
- **Euro 1.000,00**

per ogni caso di mancata consegna dei pasti o di materiale a perdere
- **Euro 1.000,00**

per ogni rilevamento di non conformità relativamente agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle attrezzature
- **Euro 1.000,00**

per ogni caso di rinvenimento di prodotti scaduti o in stato di conservazione non idoneo nelle cucine o nei locali oggetto del presente Capitolato speciale di gara
- **Euro 1.000,00**

per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei terminali di distribuzione
- **Euro 1.000,00**

inosservanza del progetto proposto in sede di gara relativo all’assorbimento del personale per clausola sociale

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo all'Impresa, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di euro 1.000,00.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'Impresa avrà la facoltà di presentare le sue osservazioni. Il provvedimento di applicazione delle penalità è assunto dal Responsabile Interessato.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Il totale delle penali annue non potrà comunque superare il 10% del totale del contratto.

L'importo della penale sarà trattenuto dall'Amministrazione Comunale sull'importo totale delle fatture da liquidare del mese nel quale è assunto il provvedimento. Nel caso si renda necessario a tale scopo l'emissione di apposite note di accredito e l'Impresa non provveda, nonostante ciò, gli sia stato richiesto, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di sospendere i pagamenti di una o più fatture nella misura necessaria a coprire l'importo della penale. Nel caso in cui tale procedura non risulti possibile, la penale verrà trattenuta rivalendosi sulla cauzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Si procederà al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti dalla Committente relativi al mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento adottati dall'A.C. sono notificate al concessionario in via amministrativa, anche tramite PEC.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto di diritto.

TITOLO XIV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 60 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, è facoltà del Comune appaltante risolvere il presente contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice civile, nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente Capitolato e del CCNL;
- c) appalto in subappalto, totale o parziale, dei servizi, senza preventiva autorizzazione dell'A.C. (nel rispetto della normativa e se già indicato in sede di offerta).
- d) grave inadempimento o frode dell'I.A. atto a compromettere il risultato del servizio;
- e) in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- f) mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- g) non attuazione del progetto presentato;
- h) casi di grave intossicazione alimentare;
- i) avvenuta applicazione di tre sanzioni nell'arco di un semestre

L'A.C. potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti D. Lgs. n. 50/2016.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della, in forma di lettera raccomandata.

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell', di azioni di risarcimento per danni subiti.

L'A.C. ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- mancata attivazione dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di gara entro i termini stabiliti;
- mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;
- impiego di personale non dipendente dall'I.A. e inosservanze delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- casi di grave intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato speciale di gara in materia igienico-sanitaria;
- abbandono del servizio e/o interruzione non motivata del servizio, salvo che per forza maggiore;
- mancato reintegro della cauzione nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati dal presente Capitolato speciale di gara;
- in qualsiasi momento per motivi di pubblico interesse;
- cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto non autorizzata, anche parziale, dello stesso;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- insussistenza dei requisiti previsti nel disciplinare di gara;
- destinazione dei locali e delle attrezzature comunali ad uso diverso da quello stabilito nel contratto;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi irregolarità nella conduzione ed organizzazione complessiva del servizio. Costituisce grave irregolarità anche l'inadeguatezza del personale che non offra garanzie di capacità o non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio, purché segnalata dall'A.C., anche con riferimento a singoli lavoratori, attraverso contestazione scritta per almeno due volte;
- mancato rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro giudizialmente e definitivamente accertato;
- ulteriori inadempienze della I.A. dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso alla gara;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- reiterato comportamento scorretto verso il pubblico da parte del soggetto gestore o del personale adibito al servizio;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

Nel caso L'I.A. non rispettasse le clausole contrattuali ed i parametri del progetto organizzativo dallo stesso presentato, il Comune lo diffiderà per iscritto mediante lettera notificata, o a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine e di presentare contemporaneamente le sue giustificazioni. Nel caso le inadempienze proseguissero oltre il termine assegnato, l'A.C. avrà titolo per risolvere il rapporto con un preavviso, notificato nelle stesse forme, di venti giorni; alla scadenza il Comune rientrerà nella detenzione degli immobili e nella gestione del servizio.

Nel caso L'I.A. non si prestasse alla redazione del verbale di riconsegna, vi provvederà il Comune, a mezzo di un proprio tecnico assistito da due testimoni di sua scelta. Il verbale, così redatto, sarà notificato all'I.A.: le somme per la riparazione dei guasti agli immobili e agli impianti e per le attrezzature mancanti, valutate dal verbale di riconsegna, s'intendono accettate se non contestate entro il termine di venti giorni dal ricevimento del verbale. Le somme a debito dell'I.A. devono essere versate alla cassa comunale entro venti giorni: in caso d'inadempimento il Comune si rivarrà sulla cauzione.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

A seguito di risoluzione del contratto, l'A.C. ha il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria.

L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

L'A.C. provvederà ad incamerare la cauzione definitiva e ad assicurare il servizio in altro modo, interpellando la ditta che segue in graduatoria, o altra ditta; gli eventuali maggiori oneri subiti dal Comune verranno posti a carico del soggetto gestore.

In caso di grave inadempimento contrattuale è sempre facoltà del Comune di sospendere i pagamenti delle fatture, in applicazione e per gli effetti dell'art. 1460 del C.C.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'A.C. in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tutti i casi previsti l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'A.C. senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte dell'I.A.

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 61 - RECESSO DAL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 1353 del Codice Civile, il Comune, previo contraddittorio ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, con preavviso di almeno sei mesi.

L'A.C. si riserva altresì la facoltà di recedere dal contratto, previo avviso di tre mesi, in relazione a valutazioni su convenzioni CONSIP eventualmente attivate o in fase di attivazione, senza che il concessionario possa richiedere alcun compenso o risarcimento degli eventuali danni subiti per tale causa.

ART. 62 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE - SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA AGGIUDICATRICE

Qualora il concessionario non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali danni superiori subiti dal Comune.

Qualora, invece, sia necessario per il Comune ricorrere alla sostituzione del concessionario, in caso di risoluzione del contratto, l'ufficio preposto procederà ad aggiudicare l'appalto alla seconda ditta classificata.

ART. 63 - SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei termini stabiliti dall'art. 105 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e dovrà essere espressamente indicata nell'offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà e la parte di appalto che si intenda eventualmente subappaltare.

Eventuali servizi non oggetto di subappalto sono indicati nel capitolato del Singolo Comune

ART. 64 - RICONSEGNA

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dell'Impresa dovranno essere riconsegnati all'A.C. nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali sia per gli arredi e le attrezzature.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui al presente capitolato saranno oggetto di valutazione economica da parte dell'A.C. e gli importi relativi saranno addebitati all'Impresa.

TITOLO XV TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 65 - DATI SENSIBILI

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati.

L'appaltatore assume altresì l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare il servizio, mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi, non ne faccia oggetto di sfruttamento e non li utilizzi per scopi diversi da quelli strettamente necessari agli adempimenti contrattuali. Gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza delle indicazioni operative fornite dalla Stazione Appaltante. L'appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante, in particolare:

- a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- b) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto;
- c) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

TITOLO XVI NORME PARTICOLARI

ART. 66- RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.

Per ulteriori spese relative all'utenza si rimanda a quanto espressamente indicato nei singoli capitolati tecnici.

ART. 67 - CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero sorgere tra l'A.C. e il concessionario saranno risolte in via bonaria. In caso di esito negativo sarà adita l'Autorità Giudiziaria. Per eventuali controversie il Tribunale competente è quello di competenza territoriale.

ART. 68 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo al concessionario., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Il concessionario deve provvedere, in coordinamento con l'A.C., alla compilazione e sottoscrizione del Documento Unico di Valutazione del Rischio (DUVRI) di cui al D.lgs. 81/2008 secondo quanto previsto all'art. successivo.

Il concessionario deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Il concessionario deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza della normativa disposta a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare, imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

ART. 69 - SOPRALLUOGO COMUNICAZIONE DEI RISCHI

Per il sopralluogo si rimanda a quanto indicato nel disciplinare di gara

L'aggiudicatario dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver preso visione del DUVRI preventivo se allegato al presente Capitolato Speciale (per i Comuni per i quali è stato allegato alla documentazione di gara);

APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE – CAPITOLATO GENERALE

- di comunicare all'A.C., ai fini della redazione del DUVRI definitivo, tutte le specifiche informazioni relative ai rischi di interferenze.

ART. 70 - DIVIETI

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

ART. 71 - DISPOSIZIONI FINALI

L'aggiudicatario si considererà, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovrà effettuare i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

L'A.C. notificherà all'aggiudicatario tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazione alla situazione iniziale.

L'I.A. è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene e disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

ART. 72 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto e citato dal presente Capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel Codice Civile nelle leggi vigenti in materia di concessioni ed appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della Legge e regolamento per l'amministrazione

ART. 73 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E DISDETTA DEL CONTRATTO DELL'I.A.

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'assegnazione o 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 I.A., a titolo di risarcimento danni.

L'I.A. non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e nulla le è dovuto per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

ART. 74 – DIVIETO DI SUBCONCESSIONI E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente contratto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Non è comunque consentito sub concedere l'attività di preparazione dei pasti.

Il subappalto è regolamentato ai sensi dell'art 174 del Codice.

In caso di inadempienza si procederà all'immediata risoluzione del contratto e alla perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

ART 75 - REFERENTI CONTRATTUALI

La gestione del presente contratto è affidata al Responsabile del Settore Comunale di competenza, che riveste la funzione di referente contrattuale per la controparte e che rimane l'unico soggetto titolato all'applicazione definitiva delle penalità previste dal presente Capitolato speciale di gara.

L'I.A. individua quale proprio referente una persona di propria scelta e ne comunica il nominativo alla controparte in sede di gara.

La scelta del referente è modificabile previa comunicazione.

L'I.A. è altresì tenuta a comunicare, prima dell'inizio del servizio, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché eventuali successive variazioni.

ART. – 76 DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso del contratto l'Amministrazione Comunale accerti che l'esecuzione dello stesso non proceda secondo le condizioni stabilite, l'Amministrazione Comunale può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare a tali condizioni.

Trascorso inutilmente il termine stabilito, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in relazione alla gravità dell'inadempienza, come meglio specificato successivamente. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, nei modi e nelle forme di legge, previa notificazione scritta all'Impresa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare il servizio a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato all'ultimo comma dell'art. 52, le seguenti ipotesi:

1. mancata attivazione dei servizi oggetto del presente Capitolato speciale di gara entro i termini stabiliti;
2. mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;
3. impiego di personale non dipendente dall'Impresa;
4. casi di grave intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
5. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente Capitolato speciale di gara in materia igienico-sanitaria;
6. ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del contratto;
7. inosservanze delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
8. abbandono del servizio e/o interruzione non motivata del servizio, salvo che per forza maggiore;
9. interruzione non motivata del servizio;
10. destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato speciale di gara;
11. subappalto totale o parziale del servizio (se non indicato in sede di gara);
12. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
14. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
15. mancato reintegro della cauzione nei casi di incameramento della stessa nei tempi indicati dal presente Capitolato speciale di gara;
16. motivi di pubblico interesse;
17. ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del servizio ai termini dell'Articolo 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In tutti i casi previsti l'Impresa incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte dell'Impresa.

Fuori dai casi sopra indicati, il contratto può essere risolto per grave inadempimento di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale sia verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti e dell'operato dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

ART. 77 - OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato speciale di gara, l'Impresa avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale, o comunitario (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e da quelle che potrebbero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto, in modo particolare quelle riguardanti l'igiene o comunque attinenti i servizi oggetto della gara.

Ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, l'Impresa è tenuta a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche di cui al comma 1 dell'articolo 3 della stessa legge entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Impresa assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Ai sensi del disposto dell'articolo 3, comma 8 della legge 136/2010, le parti convengono, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1456 del codice civile, che, in caso di cui le transazioni relative alla presente gara siano eseguite dall'Impresa senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa, il contratto si intende automaticamente risolto di diritto a seguito di accertamento di tale circostanza ed invio di apposita comunicazione da parte dell'Amministrazione.

L'aggiudicataria che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo 3 della legge 136/2010 procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

L'Impresa è obbligata ad inserire, a pena di nullità assoluta, nell'eventuale contratto sottoscritto con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera dell'impresa a qualsiasi titolo interessata al servizio, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Per tutta la durata contrattuale l'Impresa dovrà essere in regola con il versamento dei contributi previdenziali e assicurativi previsti dalla vigente normativa, con regolarità attestata da certificazione DURC in corso di validità.

Nell'ipotesi in cui l'aggiudicataria stessa, a seguito dell'acquisizione d'ufficio della certificazione DURC, dovesse risultare inadempiente dal punto di vista degli obblighi contributivi, l'Amministrazione comunale tratterà dai pagamenti dovuti all'espletamento del servizio l'importo corrispondente all'inadempienza certificata, provvedendo al versamento diretto della somma trattenuta agli enti assicurativi e/o previdenziali creditori.