

PROVINCIA DELLA SPEZIA - SUAR

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – QUINQUENNIO SCOLASTICO 2017/2018 – 2021/2022 (SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI FOLLO)

CIG: **71189084B9**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Art. 1 OGGETTO E MODALITA' DELL'APPALTO

Il contratto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione pasti) per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto comprensivo di Follo con produzione dei pasti presso il "Centro Produzione Pasti Via Guerciana c/o scuola materna Follo" (d'ora innanzi CPP).

Formano altresì oggetto dell'appalto la manutenzione del CPP come in avanti meglio specificato, la pulizia e sanificazione dei locali del CPP e dei refettori in uso.

Il servizio comprende il trasporto dei pasti, la distribuzione ai bambini e adulti aventi diritto, l'allestimento dei tavoli, la pulizia e sanificazione degli stessi, lo sgombero dei tavoli della Sala di refezione e pulizia dei locali, il ritiro e lo smaltimento dei residui alimentari, il ritiro dei contenitori. Ove richiesto dall'Autorità Scolastica il servizio può prevedere lo sbucciamento e porzionamento della frutta per i bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia.

L'erogazione del servizio è prevista per i giorni della settimana in cui la Scuola effettua il tempo prolungato ed il tempo pieno, con possibilità di articolazione in due turni.

I pasti devono essere cucinati e serviti con il sistema multiporzione.

Ogni pasto sarà corredato di tutto il materiale occorrente per la consumazione: tovaglie e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili, acqua minerale, piatti, bicchieri e posate del tipo a perdere e quant'altro necessari per il consumo dei pasti.

Il presente capitolato e relativi allegati fissa standard di qualità da considerarsi come minimi inderogabili.

L'appaltatore dovrà essere disponibile a partecipare in modo fattivo al percorso di miglioramento della qualità dei pasti erogati modificando le modalità di preparazione dei pasti e la composizione del menù in base alle indicazioni fornite dal Comune. Inoltre dovrà essere disponibile a collaborare all'organizzazione di momenti didattici finalizzati alla condivisione del processo con le famiglie.

Art. 2 CLAUSOLA GENERALE IN ORDINE AGLI ONERI ED AGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Tutti gli obblighi e gli oneri per l'espletamento delle attività inerenti la gestione del Servizio devono intendersi a completo carico della ditta, ad esclusione di quelli esplicitamente indicati nel presente capitolato come a carico dell'Amministrazione Comunale.

Il complesso degli obblighi ed oneri a carico della ditta esplicitati nel presente capitolato non costituisce riferimento limitativo in ordine allo svolgimento delle attività connesse alla realizzazione delle obbligazioni principali e pertanto, ove si rendesse necessario per la Ditta far fronte ad obblighi ed oneri non specificatamente indicati, ma necessari per l'espletamento degli obblighi contrattuali medesimi, questi sono a completo carico della Ditta.

Art. 3 REFETTORI, IMPIANTI E LOCALI DA UTILIZZARE

Tutti i pasti oggetto del presente appalto devono essere preparati e confezionati **esclusivamente** presso il CCP fatte salve le ipotesi eccezionali e straordinarie indicate all'art. 4.

Annessa al Centro funziona la scuola materna sita nello stesso stabile ove è localizzato il CPP.

Si provvede inoltre al confezionamento dei pasti destinati ad essere trasportati presso i Refettori dei seguenti plessi scolastici:

1. scuola materna Pian di Follo;
2. scuola materna Piana Battolla;
3. scuola elementare Piana Battolla;
4. scuola elementare Pian di Follo- Piazza Matteotti;
5. scuola elementare Pian di Follo- Via Guerciana;
6. scuola media "S. D'Acquisto" sede Pian di Follo;
7. scuola media "S. D'Acquisto" sede Piana Battolla.

Il CPP con la relativa attrezzatura, i locali adibiti a magazzino, deposito, servizi igienici , ed i Refettori delle varie scuole sono concessi in comodato d'uso precario, ai sensi dell'art. 1803 e seguenti C.C., nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, per tutta la durata dell' appalto.

L'A.C. consegna all'Aggiudicatario la struttura ed i beni ad essa afferenti con specifico inventario riportato in un verbale descrittivo il quale fa fede dello stato dei beni nonché delle dotazioni correlate.

Art. 4 LOCALI E ATTREZZATURE DEL CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Relativamente ai locali e attrezzature del CPP si specificano di seguito, fatto salvo quant'altro eventualmente indicato nel presente capitolato, gli oneri rispettivamente a carico del Comune e della ditta aggiudicataria :

Oneri a carico del Comune

- fornitura dei locali, dei relativi impianti tecnologici (impianto elettrico, gas, acqua) per l'espletamento del servizio di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti e delle attrezzature in dotazione,
- oneri relativi alle utenze per le forniture di acqua, energia elettrica, gas e riscaldamento;
- manutenzione straordinaria dei locali.

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

- provvedere agli adempimenti prescritti dalla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare emanata in applicazione dei Regg. CEE 852 – 853/2004 e s.m.i. (presentazione DIA / registrazione se dovuta), preordinati al mantenimento in essere del CPP, secondo modalità e tempi disciplinati con appositi provvedimenti approvati dalla Regione Liguria (DGR 386 del 20.04.2006 – DGR 1456 del 15.12.2006 e s.m.i) con onere di effettuare interventi di adeguamento e messa a norma eventualmente richiesti dai competenti organi dell'ASL;
- provvedere prima dell'inizio del servizio all'integrazione o, della fornitura della dotazione iniziale delle attrezzature del CPP necessaria per il buon funzionamento del centro ed il regolare svolgimento del servizio affidato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali (compresa la pitturazione almeno 1 volta l'anno), degli impianti e delle attrezzature. In particolare al verificarsi di guasti alle attrezzature e/o agli impianti il gestore dovrà immediatamente intervenire a mezzo di tecnico abilitato di propria fiducia. Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli apparati e complessi tecnologici che sono parte integrante del CPP. Gli oneri relativi alla manutenzione ordinaria sono a completo carico della ditta aggiudicataria;
- provvedere alla manutenzione straordinaria delle attrezzature: si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che consistono nella sostituzione delle componenti tecnologiche (macchine) che costituiscono il CPP;
- provvedere alla fornitura iniziale e/o integrazione/sostituzione della utensileria (pentolame, casalinghi etc) e stoviglie in dotazione al CPP, nonché nei refettori;
- provvedere alla predisposizione e attuazione del Piano di Autocontrollo HACCP come meglio specificato nel capitolato, assumendo ogni onere e responsabilità in merito allo stesso.

5.3 Utilizzo immobili e impianti

Il CPP non potrà essere utilizzato per scopi che non riguardino la ristorazione del Comune di Follo.

Al termine dell'appalto l'aggiudicatario dovrà riconsegnare i locali in perfetto stato di conservazione. Gli impianti e le attrezzature fornite dal Comune dovranno essere riconsegnate in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. A tal fine viene redatto in contraddittorio il verbale di consistenza attestante la quantità e qualità degli impianti e delle attrezzature. Qualora vengano riscontrate anomalie, difetti, un pessimo stato di conservazione sia della struttura che degli impianti, attrezzature e arredi, il Comune provvede alla quantificazione del depauperamento richiedendone il pagamento alla Ditta a mezzo racc. A.R. In caso di mancato pagamento entro 60 gg dal ricevimento della richiesta, il Comune procederà al recupero sul deposito cauzionale, e/o, all'occorrenza, qualora di importo insufficiente, sugli eventuali crediti dell'appaltatore.

5.4 Temporanea impossibilità di utilizzo del CPP

In caso di improvviso non funzionamento degli impianti ed attrezzature necessari per la preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve comunque garantire la regolarità del servizio; in tal caso per il tempo strettamente necessario al ripristino del funzionamento degli stessi, è data facoltà alla ditta aggiudicataria, previa autorizzazione dell'A.C., di preparare i pasti in altro centro di cottura di proprietà della ditta indicato in sede di offerta purché in regola con le vigenti normative igienico sanitarie con particolare riguardo al D.Lgs 155/1997 e s.m.i..

Art. 5 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni delle Scuole (dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado),
- personale avente diritto al pasto,
- eventuali altri soggetti autorizzati dal Comune.

I pasti che dovranno essere serviti nel quinquennio scolastico 2017/2018 – 2019/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dell'Istituto comprensivo di Follo, sono complessivamente computati in via presuntiva in 51.508 pasti annui. Il quantitativo dei pasti giornalieri ha valore puramente indicativo, esclusivamente al fine di determinare il presumibile fatturato annuale e per calcolare il valore di stima dell'appalto, pertanto non costituisce obbligo per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti sarà determinato dalle presenze giornalieri, senza che l'appaltatore possa trarne argomento alcuno per chiedere rimborsi o compensi di alcun genere.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da eventi climatici (allerta meteo) o da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare le conseguenti riduzioni-integrazioni del servizio. I pasti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico e gli orari ed i turni di affluenza richiesti che verranno stabiliti all'inizio dell'anno scolastico, e che potranno variare nel rispetto delle esigenze di orario delle diverse tipologie di scuole.

Il servizio di refezione si svolgerà secondo le articolazioni dell'orario settimanale stabilito dal Piano dell'Offerta Formativa di ogni singola istituzione scolastica, tenuto conto delle consistenze di organico previste dalla normativa statale.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque possibili variazioni con l'appaltatore.

Art. 6 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i generi alimentari forniti ed utilizzati per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato n.2 - Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari del presente capitolato.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici) e a richiesta dovrà essere dimostrato.

La ditta è tenuta a verificare l'assenza di alimenti contenenti O.G.M. attraverso la richiesta di apposite certificazioni da parte dei fornitori.

Tale documentazione è messa a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente capitolato.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

E' ammessa la fornitura di generi surgelati limitatamente ai seguenti prodotti: spinaci, fagiolini finissimi, biette, pesce (filetti di platessa, filetto di halibut, filetto di pesce s. pietro, cuori di nasello, cuori di merluzzo) piselli.

Art. 7 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI ED OBBLIGHI NORMATIVI

L'appaltatore deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

Tali licenze e autorizzazioni saranno richieste dall'appaltatore, con la massima diligenza, a sua cura e spese e saranno intestate al legale rappresentante della stessa.

L'appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalla vigente normativa, per quanto concerne la prevenzione degli infortuni sul lavoro, l'igiene del lavoro, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, le malattie professionali e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire nel corso del contratto, per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore deve anche osservare le disposizioni del DUVRI, predisposto ai sensi dell'art.26 del D.Lgs.81/2008 dalla stazione appaltante, nonché relativi successivi aggiornamenti.

Art. 8 ORDINATIVI DEI PASTI

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni singolo refettorio è effettuata giornalmente dal personale dell'Istituto Comprensivo di Follo o autorizzato attraverso una comunicazione telefonica al Centro di Produzione Pasti entro l'orario che sarà stabilito dal Responsabile CPP.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall'appaltatore in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti con il Comune.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti con il Comune.

Il Comune comunica all'appaltatore il calendario scolastico come stabilito dalle autorità scolastiche.

Il servizio è previsto in tutti i giorni feriali, escluso il sabato e i giorni festivi e di sospensione dell'attività didattica secondo il calendario scolastico e nell'osservanza degli orari e turni propri di ogni luogo di somministrazione. Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, devono essere comunicati all'appaltatore, di norma, almeno 48 ore prima del giorno del pasto.

L'appaltatore è tenuto a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, seguendo gli schemi dietetici previsti dal medico curante per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Art. 9 –TRASPORTO PASTI

1. I pasti prodotti nel centro di cottura devono essere trasportati nelle scuole cui si riferisce l'appalto entro gli orari indicati dalla Direzione Didattica. Gli orari potranno subire modifiche e dovranno essere puntualmente osservati in modo da non causare disfunzioni nel servizio.

Il trasporto deve essere effettuato, comunque, entro 30 minuti dalla preparazione del pasto nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati. I contenitori termici devono essere aperti solo al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati, ecc.) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificanti giornalmente, per evitare qualsiasi rischio di contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 327/80 art. 43 e D.Lgs. 6-11-2007 n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore." e ss.mm.

L'appaltatore sarà tenuto a munirsi, a propria cura e spese, di apposita autorizzazione sanitaria per il mezzo/i adibito/i al trasporto presso il competente ufficio dell' ASL. Deve altresì prevedere la consegna dei pasti presso le singole sedi di ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. Il tempo di percorrenza dei pasti trasportati nei terminali di cottura e nei plessi scolastici deve garantire il servizio nelle ore stabilite per la distribuzione dei pasti. Gli orari concordati devono essere rispettati in modo tassativo, nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso. In caso di mancato rispetto di quanto sopra indicato il Comune si riserva la facoltà di applicare le penali di cui all'art. 33. L'appaltatore deve indicare la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dagli artt. 31 e 51 del D.P.R.327/80ss.mm..

L'appaltatore è tenuto a tutte le spese connesse, compresa quella relativa alla tassa di circolazione e stipula di apposite polizze assicurative.

In caso di eventuali spostamenti delle scuole servite in altri edifici, l'appaltatore è tenuto comunque ad effettuare la consegna dei pasti rispettando le prescrizioni del presente capitolato.

ART. 10 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti sono distribuiti da personale dell'appaltatore nei locali ad uso refettorio dei vari plessi scolastici(c.d scodellamento), che provvede alla preparazione dei tavoli prima del sopraggiungere del mezzo che trasporta i pasti.

Per ogni singolo commensale dei refettori scolastici vengono disposti: tovaglie e tovaglioli monouso biodegradabili e compostabili, piatti, bicchieri e posate del tipo a perdere, e quant'altro necessari per il consumo dei pasti.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice, copricapo e guanti monouso: il tutto deve essere sempre pulito e decoroso;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
- conservare posate, piatti e bicchieri di riserva confezionati su apposito tavolo;
- conservare olio, aceto e sale su apposito tavolo con idonea copertura e rimuoverli al termine del servizio;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;

- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione, relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Ove richiesto dall'Autorità Scolastica provvedere allo sbucciamento e porzionamento della frutta per i bambini frequentanti la scuola dell'infanzia.

Art. 11 PULIZIA ED IGIENE SEDI DI REFEZIONE

L'Appaltatore è tenuto a eseguire i trattamenti di pulizia e di sanificazione ordinaria e straordinaria presso il Centro Produzione Pasti e presso i Refettori secondo i piani di pulizia e sanificazione ordinaria straordinaria in modo da garantire al meglio l'indispensabile igiene.

Sono inclusi negli interventi a carico dell'Appaltatore anche quelli di disinfestazione e di derattizzazione generale sia del Centro di Produzione Pasti sia dei Refettori.

In particolare nei refettori delle scuole le operazioni consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, capovolgimento delle sedie sui tavoli, lavaggio e disinfezione piani e tavoli usati per la distribuzione.

Il personale attenderà che tutti i commensali abbiano lasciato le sale di refezione per provvedere immediatamente alla sparcchiatura dei tavoli ed alla rigovernatura delle sale.

Qualora il servizio dovesse svolgersi in più turni, tra uno e l'altro, l'appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli.

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere quelli inclusi e stabiliti nel sistema HACCP di riferimento. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e i prodotti di sanificazione dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Gli utensili e le attrezzature utilizzate potranno venire portate per il lavaggio nella sede aziendale.

Art. 12 SMALTIMENTO RIFIUTI

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovranno essere effettuati nel pieno rispetto delle norme vigenti, inclusi regolamenti comunali, con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche.

L'appaltatore deve attenersi al sistema di raccolta differenziata praticato nel Comune e adeguarsi ad eventuali cambiamenti.

L'appaltatore è tenuto a conferire agli organi preposti o a ditte specializzate alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura, nel rispetto delle vigenti leggi.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 13 COMPOSIZIONE DEI PASTI E MENU'

L'appaltatore dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero e le modalità previste dall'apposito piano di autocontrollo.

I menù sono articolati in menù invernale in vigore dal mese di novembre al mese di marzo ed in menù estivo dal mese di aprile al mese di ottobre.

Tali date potranno essere comunque modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù (allegato 3) e le relative grammature (allegato 4) possono venire rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Il pasto per la refezione scolastica dovrà essere così composto:

- 1° piatto
- 2° piatto
- contorno
- pane
- frutta fresca o dessert (yogurt, budino, dolce, gelato, ecc...)
- acqua naturale minerale

Le derrate alimentari impiegate nel confezionamento dei pasti dovranno essere di prima qualità.

I fornitori delle derrate dovranno essere in possesso di certificato ISO 9001.

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai menù allegati (allegato 3) al presente capitolato.

Devono, inoltre, essere forniti, in sostituzione dei normali menù, pasti in variante per diete in bianco o diete speciali, per scelte etiche, religiose o vegetariane, autorizzate dall'Autorità Scolastica; tali tipologie di pasto dovranno essere confezionate in vaschette sigillate perfettamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il Comune si riserva di richiedere la modifica delle preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore nutrizionale e nel rispetto dell'equilibrio dietetico, nei casi in cui vi sia una costante di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Il Comune potrà altresì richiedere all'appaltatore la stesura di un nuovo e diverso menù senza alcun costo.

L'appaltatore dovrà comunque elaborare e fornire, basandosi sul menù adottato, le necessarie varianti per i menù speciali di cui al presente articolo.

Devono essere rispettate le grammature. Dovrà essere disponibile, senza alcun onere aggiuntivo, ogni giorno, almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis.

È consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- Guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o black-out);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dall'Amministrazione comunale o dagli organi ASL competenti.

Nei casi indicati al comma precedente, così come in concorrenza di qualsiasi altro evento che renda indisponibile il CPP, può essere ammessa la preparazione presso il centro di cottura secondario preventivamente indicato in sede di offerta.

I prodotti alimentari da fornire per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi in materia, che si intendono qui richiamate e possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.

Nelle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti e in tutti i prodotti deve essere garantita l'assenza di organismi geneticamente modificati (O.G.M.)

E' ammesso l'uso di pesce surgelato, nel rigoroso rispetto delle disposizioni di legge e delle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate.

Non è consentito l'uso di uova in polvere.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nell'allegato relativo alle caratteristiche merceologiche.

Le quantità di alimenti presenti all'interno delle singole strutture dovranno essere sempre sufficienti a garantire l'espletamento di controlli analitici da parte dei competenti servizi A.S.L..

L'appaltatore dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese un piano di campionatura sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle superfici e sui piani di lavoro trasmettendole a laboratori per analisi microbiologiche e chimico fisiche autorizzati per legge e comunicarne i risultati al Comune. Dovrà inoltre rispettare gli obblighi previsti dal decreto legislativo 26/05/97 n. 155 e s.m.i., dotandosi, per ogni struttura operativa, del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

L'appaltatore dovrà allegare l'elenco delle Aziende fornitrici di tutti i prodotti comunicando sempre e con tempestività le eventuali variazioni.

E' fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i centri cottura.

Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni. I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti ricompresi nell'elenco.

L'appaltatore potrà modificare e sostituire fornitori e prodotti solo dopo richiesta ed autorizzazione del Comune. L'utilizzo di prodotti alimentari non accreditati comporta la penalità prevista e l'eventuale blocco della derrata.

L'appaltatore si impegna, se richiesto, a collaborare con il Comune per la realizzazione di eventuali progetti concordati con le organizzazioni di volontariato. In particolare potranno essere recuperate le porzioni non distribuite di alimenti che dovranno essere conservate dall'appaltatore in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati.

Art. 14 DIETE SPECIALI

La necessità di dieta speciale deve essere stabilita da un Centro di Riferimento Specialistico, sulla base di un iter diagnostico prestabilito e, nel caso di allergie alimentari, sottoposto a periodiche revisioni. In caso di accertamenti in corso è possibile presentare un certificato temporaneo, redatto dal medico curante. La Direzione Didattica dell'Istituto Comprensivo di Follo comunica all'appaltatore e al Comune la certificazione per il regime dietetico personalizzato.

L'Autorità Scolastica dietro presentazione di autocertificazione da parte dei genitori esclusivamente presso la Direzione didattica per motivazioni etico – religiose – o richiesta diete vegetariane, autorizza le modalità dietetiche applicative e l'avvio del relativo servizio.

L'appaltatore deve pertanto garantire esclusivamente dietro richiesta dell'Autorità Scolastica, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico – religiose o diete vegetariane.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia (vedi Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica approvate con D.G.R. 333/2015).

Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate secondo le procedure previste dal piano di autocontrollo al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'appaltatore non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato. Le diete personalizzate devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente salvaguardando, compatibilmente con le esigenze di servizio, la varietà negli alimenti sostituiti.

Le diete di transizione o diete in bianco vengono direttamente ordinate dall'Autorità Scolastica e sono accettate dall'appaltatore senza formale istanza.

La dieta di transizione o dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore ed è costituita secondo le indicazioni contenute nell'allegato 5 (diete speciali).

L'appaltatore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'appaltatore è tenuto a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.

Per questi particolari casi e per tutte le tipologie di diete, l'appaltatore si impegna a fornire prodotti alimentari, a preparare regimi dietetici per tutte le tipologie di scuola, compreso il trasporto, senza maggiori oneri.

Nella preparazione dei piatti per diete l'appaltatore è obbligato ad una preparazione, nel limite del possibile, più simile al piatto servito giornalmente alla totalità dell'utenza. Si chiede comunque l'alternanza nei prodotti utilizzati. E' vietato l'utilizzo di prodotti similari (es. grissini o cracker) quando esiste la corrispondente variante del prodotto adatta al tipo di dieta considerata (es. pane senza glutine).

Art. 15 UTILIZZO DI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E LATTIERO CASEARI.

La ditta si obbliga a garantire per tutta la durata contrattuale la fornitura di almeno due prodotti del commercio Equo e Solidale con cadenza settimanale: banana e snack/biscotti.

Il costo dei prodotti del commercio equo e solidale deve risultare dalle bolle di consegna o altri documenti ufficiali indicanti il quantitativo complessivo di tali prodotti somministrati nel mese e il relativo costo.

L'appaltatore deve collaborare con il Comune nel fornire adeguata informazione agli studenti ed alle loro famiglie sui prodotti distribuiti, sul commercio equo e solidale in genere e sul fatto che l'inserimento di tali prodotti non comporta un aumento del prezzo del pasto.

Nel caso in cui dovesse essere riscontrata la mancata somministrazione dei prodotti prescritti dal presente articolo, in assenza della prevista comunicazione preventiva dell'appaltatore, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 33 del presente capitolato.

3 Per l'acquisto dei prodotti lattiero-caseari, la Ditta dovrà, se richiesto, promuovere e agevolare le necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune, dei benefici previsti dal Regolamento CEE n. 33/92/93 relativo alla concessione di aiuti CEE su prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche ed a trasmettere pertanto al Servizio Scuola o al concessionario incaricato al recupero del contributo CEE/AIMA la documentazione necessaria per lo svolgimento di tali pratiche.

Art. 16 GARANZIE DI QUALITA' – RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

L'appaltatore deve acquisire dai fornitori, tenere a disposizione nonché rendere disponibili al Comune secondo modalità concordate con lo stesso, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alle caratteristiche richieste dal presente capitolato (incluso allegato contenente le caratteristiche merceologiche).

Tutte le derrate alimentari utilizzate dall'appaltatore per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'appaltatore deve inoltre garantire la rintracciabilità degli alimenti impiegati (rintracciabilità di filiera), a norma delle vigenti disposizioni CE.

E' fatto obbligo all'appaltatore nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto di essere dotata di un sistema di Autocontrollo, Metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point: analisi dei punti di controllo critico e pericolo).

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Detti standard sono da considerarsi minimi.

L'appaltatore si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte indicate nell'offerta in sede di gara.

Art. 17 PREPARAZIONE E COTTURA ALIMENTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

L'appaltatore, in particolare, fermo restando quanto specificato nelle allegate "caratteristiche merceologiche", dovrà attenersi alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno;
- non congelare mai materie prime acquistate fresche, se non in casi eccezionali, e seguendo quanto prescritto dalle norme;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- è assolutamente vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- per le uova si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria "A extra" di produzione comunitaria in

confezioni originali conformi alle norme vigenti, verificando di aver raggiunto con ogni probabilità temperature interne di cottura superiore ai 70° C. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;

- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate e pronte all'uso;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei prodotti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo;
- per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico- sanitarie in vigore. Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e dell'art. 31 del D.P.R.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento;
- nelle preparazioni, dovranno essere variati i formati della pasta per garantire l'alternanza quotidiana;
- dovrà essere garantita la presenza giornaliera di verdure/ortaggi e frutta fresca di stagione. La scelta avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Per salvaguardarne i nutrienti le verdure/ortaggi dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua. Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, l'appaltatore dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).
- è vietato l'uso di pane riscaldato surgelato.
- nella scelta dei dolci, preferire quelli semplici (crostate di frutta o di confettura di frutta, torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati;
- non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti;
- il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti e i dadi per brodo a base di glutammato;
- per quanto riguarda le conserve e semi conserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.
- relativamente ai condimenti: è da preferire l'olio extra vergine di oliva; il burro può essere usato, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

Le comunicazioni e/o eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla Stazione appaltante al rappresentante che sarà designato dall'appaltatore in sede di stipula del contratto sono da intendere come presentate all'appaltatore stesso.

In caso di assenza o impedimento della persona designata, l'appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con altra di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Art. 18 VERIFICA E SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

L'appaltatore è tenuto a prevedere ed attuare un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza, che sarà valutata dall'Amministrazione Comunale. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

Art. 19 INFORMAZIONE UTENTI

L'appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti o in apposita bacheca ben visibile, il menù previsto dal presente capitolato, evidenziando il menù del giorno.

L'appaltatore deve rendersi disponibile, su richiesta, ad incontri con le istituzioni scolastiche e rappresentanti dei genitori per fornire informazioni rispetto al servizio.

Art. 20 TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI

L'appaltatore si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso, secondo quanto previsto dal D.Lgs 196/2003.

Art. 21 DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE

Tutto il personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato è a carico dell'appaltatore.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapida e devono essere salvaguardati, nel possibile, i livelli occupazionali garantiti dal precedente appaltatore.

Nel caso in cui il numero di tale personale dovesse risultare insufficiente per l'espletamento del servizio secondo quanto previsto dal presente capitolato, l'appaltatore è obbligato ad integrarlo senza alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il rapporto tra il personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle mense ed i commensali è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.

Il personale addetto alle varie operazioni richieste dovrà presentarsi in servizio nel massimo ordine, munito di apposita divisa da lavoro.

Le divise dovranno essere sempre in perfetto stato: una divisa riconoscibile per il diverso colore dovrà essere usata unicamente durante le fasi della pulizia.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento.

Tutto il personale dovrà essere in regola con la normativa sanitaria vigente; il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione di rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la stazione appaltante. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.

Art. 22 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, alle disposizioni regionali in materia, alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 29 aprile 2010, Linee guida per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Liguria con DGR 333/2015 nonché a quanto previsto dai Regolamenti comunali e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

In particolare si evidenziano i seguenti divieti:

- il fumo è rigorosamente vietato durante tutte le fasi lavorative;
- è vietato assaggiare il cibo con le dita ;
- è vietato manipolare alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma;

- è vietato indossare braccialetti, anelli, orologi da polso, ecc;
- evitare di starnutire o tossire sugli alimenti;
- evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando, per quanto possibile, cucchiaini, spatole, coltelli, pinze ecc naturalmente puliti;
- evitare di toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso, ecc.

Art. 23 DIRETTORE – RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale.

E' suo compito assicurare la funzionalità del servizio di ristorazione in armonia con le politiche aziendali, per raggiungere, attraverso il puntuale rispetto degli oneri contrattualmente assunti, il livello di qualità richiesto.

A lui spetta il coordinamento operativo dell'intero servizio, mantenere il costante contatto con l'Ente committente e per esso i Rappresentanti dell'Amministrazione Comunale, il Responsabile del Settore competente, le Autorità Scolastiche, preposti al controllo dell'andamento del servizio, verificare la corretta esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.

E' il Responsabile dell'applicazione del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.).

In caso di assenza o impedimento del Direttore-Responsabile del servizio di ristorazione (ferie, malattia, ecc.), l'appaltatore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore-Responsabile e darne comunicazione al Comune.

L'eventuale sostituzione definitiva del Direttore-Responsabile del servizio ristorazione durante la durata dell'affidamento dell'appalto dovrà essere effettuata solo con altro addetto di pari qualifica e professionalità come richiesti e previsti al primo comma del presente articolo.

Art. 24 OBBLIGHI DELLA DITTA RISPETTO AL PROPRIO PERSONALE

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi locali dello stesso.

L'appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

In particolare, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e successive modificazioni e integrazioni.

L'appaltatore entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 28, comma 2 lett. a), del D.Lgs 81/2008). Il documento dovrà essere trasmesso al Comune che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che l'appaltatore dovrà recepire entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio delle attività. Resta a carico dell'appaltatore la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'appaltatore ha, altresì, l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato, quanto previsto dal citato D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.

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

L'appaltatore deve inoltre adottare le misure e cautele previste dal DUVRI e relativi aggiornamenti.

Art. 25 ALTRI ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE: ADEMPIMENTI CONNESSI AL SGA DEL COMUNE; SISTEMA DI MONITORAGGIO

L'appaltatore si impegna a fornire al Comune tutte le informazioni prescritte, nell'ambito del Sistema di Gestione Ambientale applicato nel Comune, dalla procedura di valutazione e gestione dei fornitori e a cooperare nell'azione di controllo. In particolare, l'appaltatore dovrà fornire tutti gli elementi per la compilazione della modulistica del sistema.

L'appaltatore dovrà assicurare, con cadenza almeno bimestrale, il controllo dell'igiene e qualità dei prodotti, in conformità con il presente capitolato e allegati, da parte di specifica, adeguata professionalità e trasmettere, con regolare puntualità, il relativo esito alla stazione appaltante.

Art. 26 INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso d'interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente si fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali.

Nel caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore lo stesso è tenuto a definire con il Comune le modalità per assicurare adeguati livelli minimi di servizio.

Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio, l'appaltatore si impegnerà a garantire comunque un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'appaltatore come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

Art. 27 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata all'appaltatore, sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione del contratto. l'eventuale subappalto totale o parziale del servizio deve avvenire nei limiti di cui alla normativa vigente.

Art. 28 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle 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, salvi gli interventi in favore dell'appaltatore da parte delle società assicuratrici.

A tale proposito l'appaltatore contrarrà contratti assicurativi per RCT/RCO che prevedano quanto segue:

- copertura da rischi di intossicazione alimentare/avvelenamenti a utenti del servizio;
- copertura assicurativa per danni derivanti dall'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato;
- l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice/concessionario;
- idonea copertura di eventuali incidenti (causati o subiti) dagli utenti durante lo svolgimento dei servizi;
- nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli ospiti e qualunque soggetto che possa trovarsi anche occasionalmente all'interno e nei pressi della struttura;
- rinuncia al diritto di rivalsa anche nei confronti dell'Ente concedente/committente;
- copertura per ogni danno non previsto dall'Assicurazione INAIL (Biologico, civile, morale...)derivante dall'espletamento dell'attività lavorativa del personale dipendente o socio-lavoratore o in altro modo

connesso con la Ditta, ovvero dalla presenza autorizzata dello stesso all'interno della struttura, esteso ai visitatori o altri soggetti non utenti del servizio presenti anche occasionalmente all'interno della struttura;

· copertura assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimali non inferiori per ogni sinistro e per anno ad € 5.000.000,00, con il limite minimo per persona di € 2.500.000,00 e per cose o animali di € 500.000,00, nonché copertura assicurativa per responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) dipendenti del Concessionario ed eventuali terzi, anche con riferimento all'uso di automezzi propri, con massimali minimi per sinistro e per anno pari a €3.000.000,00 e per persona di €1.500.000,00;

Le polizze dovranno essere stipulate per tutta la durata dell'appalto. In ogni caso il concessionario sarà chiamato a risarcire il danno nella sua interezza qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale.

Art. 29 CONTROLLI

1. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il Servizio si svolga sempre secondo gli standard e le modalità prefissati nel presente Capitolato e nel Piano di Autocontrollo che l'appaltatore deve mettere a disposizione del Comune.

In particolare per quanto riguarda i controlli di conformità della produzione e del servizio si precisa che i soggetti e gli organismi preposti al controllo oltre il Comune, sono: i competenti servizi ASL, eventuali altri soggetti incaricati dall'Amministrazione comunale, la Commissione Mensa, disciplinata dall'apposito regolamento, ovvero, ove non insediato, i rappresentanti degli utenti (delegati dai genitori degli utenti).

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'Amministrazione comunale disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso le cucine e i refettori di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato.

L'Amministrazione comunale potrà accedere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

E' diritto delle rappresentanze degli utenti, designate dai competenti organi collegiali, procedere al controllo del servizio, al fine di rilevare il mancato rispetto dei menù, verificare le date di scadenza dei prodotti e lo stato di pulizia degli ambienti, controllare l'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti nel menù, non interferendo però in alcun modo, nello svolgimento della propria attività, con l'attività del personale alle dipendenze dell'appaltatore

Il controllo del servizio da parte dell'utenza avviene per il tramite del Comitato Mensa, ove costituito.

8. Il Comune provvederà a trasmettere al Responsabile dell'appaltatore i nominativi dei componenti il Comitato, ove insediato o dei genitori delegati.

Art. 30 PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il Piano di Autocontrollo, distinto tra CPP e refettori e comprensivo del trasporto, deve essere redatto a norma del D.Lgs. 155/97 ss.mm e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che è denominato HACCP.

L'appaltatore dovrà garantire in particolare quanto segue:

- il piano di autocontrollo dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda ASL e dell'Addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, presso il centro di produzione pasti;

- copia del piano di autocontrollo e delle schede tecniche dei prodotti di pulizia, sanificazione, disinfezione il cui utilizzo sia previsto dal piano stesso, dovranno essere depositate presso gli uffici comunali prima dell'inizio dell'appalto; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione allo stesso piano.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di Autocontrollo devono essere rimessi al Comune di Follo; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'appaltatore è obbligato a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione Comunale ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità.

L'appaltatore dovrà rendersi disponibile a adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza pretendere alcun rimborso.

Art. 31 BLOCCO DELLE DERRATE E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I controlli di cui al precedente articolo 29 potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire tali derrate in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'appaltatore saranno addebitate le spese di analisi.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 32 CAUZIONE DEFINITIVA

L'appaltatore ai fini della stipula del contratto, dovrà presentare la cauzione definitiva come indicato nel disciplinare.

La cauzione è resa a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente.

Il deposito cauzionale definitivo sarà restituito entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione vertente.

La cauzione definitiva potrà essere effettuata tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata, rispettivamente, da Imprese esercenti l'attività bancaria prevista dal D.P.R. n. 635/1956 o da Imprese di assicurazione autorizzate al ramo cauzioni ai sensi del D.P.R. n. 449/1959, o anche da Società di intermediazione finanziaria iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalentemente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva deve permanere nella misura prevista dal disciplinare fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salvo comunque il risarcimento del maggior danno del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'appaltatore e qualora lo stesso intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa.

Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori. Il Comune può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta

meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all' appaltatore.

Art. 33 PENALITA'

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato si procederà, previa contestazione scritta, all'applicazione delle seguenti penalità commisurate per ogni inadempienza:

Mancato rispetto, non giustificato, del limite di 30 minuti tra preparazione e consegna dei pasti	Euro 1.000,00
Mancato rispetto, non giustificato, dell'orario di consegna dei pasti nelle singole scuole	Euro 500,00
Consegna dei pasti con temperature dei cibi inferiore o superiore a quelle previste nel presente capitolato	Euro 1.000,00
Uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato	Euro 1.500,00
Esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso	Euro 500,00
Non corrispondenza delle grammature prescritte	Euro 500,00 +
defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata	
Fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti di legge	Euro 2.500,00 +
defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata	
Mancata conservazione dei campioni di cui all'art.32	Euro 500,00
Grave e duratura mancanza di igiene nelle cucine, refettori, automezzi	Euro 2.500,00
Mancato preavviso di 4 (quattro) giorni nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione e/o la distribuzione dei pasti	Euro 2.500,00
Distribuzione di un numero di porzioni inferiori a quello delle presenze segnalate	Euro 1.000,00
Non conformità prodotti detergenti e sanificanti	Euro 500,00
Mancato rispetto di norme del capitolato non comprese nei punti precedenti, previa diffida della stazione appaltante ed inutile decorso del termine assegnato (non inferiore a 15 gg)	Euro 250,00

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla Ditta, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.

Nel caso di recidiva la penale prevista per lo specifico inadempimento sarà prima raddoppiata e poi triplicata.

Si procede al recupero delle penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento, previa comunicazione scritta alla Ditta appaltatrice.

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà disporre la risoluzione del contratto e la revoca dell'affidamento, con le conseguenze tutte dell'articolo seguente.

Art. 34 REVOCA DELL’AFFIDAMENTO

Indipendentemente dai casi previsti nel precedente articolo, l’Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l’esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, di disporre la risoluzione del contratto e la revoca dell’affidamento anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell’appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune;
- Fallimento e/o frode;
- Mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall’impresa appaltatrice;
- Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di cottura e dei mezzi di trasporto;
- Inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi, non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell’appalto ai termini dell’art.1453 del codice civile.

Nelle ipotesi sopra indicate 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 la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Indipendentemente dalla quantificazione del danno e dall’applicazione di qualunque penale o forma di risarcimento comunque denominata, l’appaltatore, in caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempimento, sarà chiamato altresì a corrispondere, su richiesta del Comune, una somma discrezionalmente valutata dal Comune fino al 10% del valore annuale dell’appalto.

Nei casi di scioglimento del contratto per scadenza del termine, per causa di forza maggiore, ovvero per eventuale soppressione del servizio di refezione da parte del Comune, l’appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo.

Eventuali controversie che potranno sorgere tra l’Amministrazione e la Ditta dovranno essere risolte dall’Autorità Giudiziaria competente senza presentare ricorso all’arbitrato.

Art. 35 SCORRIMENTO GRADUATORIA

Nei casi sopraddetti si procederà allo scorrimento della graduatoria approvata in sede di aggiudicazione di appalto.

Art. 36 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di appalto e di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra spesa agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta assuntrice del servizio.

Art. 37 FORO COMPETENTE.

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro della Spezia.

Art. 38 LIQUIDAZIONE CORRISPETTIVO

Il corrispettivo, calcolato sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese di riferimento, sarà saldato entro 30 gg. dal ricevimento della fattura mensile che dovrà riportare il numero dei fruitori suddiviso per ordine e grado della scuola e alunni/insegnanti.

Il Comune si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni circa l’ammontare. Si riserva inoltre di comminare le eventuali sanzioni, trattenendone l’importo dai pagamenti.

In via di autotutela si riserva di sospendere in tutto o in parte la liquidazione ove, da successivo riscontro, si verifichi la non corrispondenza con il servizio prestato.

Art. 39 DURATA CONTRATTO

L'appalto è relativo al quinquennio scolastico 2016/2017 - 2020/2021 rinnovabile per ulteriori cinque anni come ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 57 c.5 lettera b) del d.lgs. 163 del 2006.

La data di inizio e fine potrà slittare di un anno in caso di tardivo affidamento per cause connesse all'espletamento della gara di appalto.

Il contratto potrà essere prorogato per il solo periodo eventualmente necessario all'affidamento del servizio tramite nuova gara e comunque per un periodo non superiore a mesi sei, fatte salve diverse disposizioni normative.

Art. 40 REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

1. A partire dal terzo anno di affidamento, il corrispettivo dovuto sarà soggetto ad adeguamento ISTAT, sulla base della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (c.d. "Indice F.O.I."), con dato di riferimento relativo al 24° mese dopo l'inizio del servizio.

ALLEGATI:

- **1.INVENTARIO ATTREZZATURE IN DOTAZIONE AL C.P.P.**
- **2.TABELLE MERCEOLOGICHE**
- **3.MENU' ESTIVO E INVERNALE**
- **4.GRAMMATURE**
- **5.DIETE SPECIALI**
- **6.DUVRI**