



CITTA' DI PIOSSASCO
Città Metropolitana di Torino

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI
SCOLASTICI: 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022**

ALLEGATI:

- Allegato A** D.U.V.R.I.
- Allegato B** Condizioni di somministrazione degli alimenti
- Allegato C** Grammature e indicazioni ASL TO3
- Allegato D** Menù

Piovascasso, luglio 2018

LA RESPONSABILE DEL SETTORE SERVIZI AL CITTADINO E ALLA COMUNITA'
Dott.ssa Elena Acciari

INDICE

PREMESSA E DEFINIZIONI

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

ART. 4 - CONDIZIONI SPECIFICHE

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

ART. 6 - VALORE DELL'APPALTO

ART. 7 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

ART. 8 - STRUTTURA DEL SERVIZIO IN RELAZIONE ALLA TIPOLOGIA DI UTENTI

ART. 9 - NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA UTENTI

ART. 10 - PREZZO E REVISIONE PREZZO

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

ART. 12 - CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

ART. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 14 - GESTIONE DELLE EMERGENZE

TITOLO II

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 15 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

ART. 16 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 17 - GARANZIA DEFINITIVA

ART. 18 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

ART. 19 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

ART. 20 - PUNTO ASSISTENZA FAMIGLIE

ART. 21 - SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

ART. 22 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E MISURE PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

TITOLO III

PENALITA'

ART. 23 - PENALITA'

TITOLO IV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE E CONTROVERSIE

ART. 24 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO V

TRATTAMENTO DEI DATI, DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 25 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 26 - DOMICILIO

ART. 27 - CONTROVERSIE

TITOLO VI

MENU' E GRAMMATURE

ART. 28 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

ART. 29 - QUANTITA' DELLE VIVANDE

ART. 30 - MENU' ALTERNATIVI

ART. 31 - PASTI FREDDI/CESTINI DA VIAGGIO

TITOLO VII

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 32 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

ART. 34 - OPERAZIONI PRELIMINARI

ART. 35 - PREPARAZIONE

ART. 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

TITOLO IX

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 37 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

ART. 38 - LINEA REFRIGERATA

ART. 39 - PENTOLAME PER LA COTTURA

ART. 40 - CONDIMENTI

ART. 41 - IMBALLAGGI

ART. 42 - CONTENITORI

ART. 43 - MEZZI DI TRASPORTO

ART. 44 - SERVIZIO NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

TITOLO X

IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

ART. 45 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

ART. 46 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

ART. 47 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 48 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO

ART. 49 - DIVIETI

ART. 50 - PULIZIA IMPIANTI

ART. 51 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

TITOLO XI

PERSONALE

ART. 52 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

ART. 53 - APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

ART. 54 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

ART. 55 - VESTIARIO

ART. 56 - IDONEITA' SANITARIA

ART. 57 - IGIENE PERSONALE

ART. 58 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

TITOLO XII

CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO

ART. 59 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 60 - SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 61 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

ART. 62 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

ART. 63 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 64 - CONTESTAZIONI

TITOLO XIII

NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ART. 65 - NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di refezione scolastica, conforme al D.M. 26 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011).
2. Per "Comune" o "A.C." s'intende l'Amministrazione Comunale di Piossasco che affida il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.
3. Per "Ditta Aggiudicataria" o D.A. si intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica oggetto dell'appalto.
4. Per "C.S.A." si intende il presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di Refezione Scolastica a ridotto impatto ambientale (CPV 55524000-9), in sintesi trattasi di:

- fornitura pasti destinati ad alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati, delle scuole dell'Infanzia e Primarie di Piossasco; per gli alunni è prevista altresì la fornitura di una merenda a metà mattina;
- trasporto e consegna ai punti di distribuzione delle merende e dei pasti mediante il sistema del legame fresco-caldo in multi porzione e successivo ritiro dei contenitori dei pasti per il lavaggio;
- servizio di sporzionamento presso i punti di distribuzione consistente in: preparazione e apparecchiatura del refettorio o dello spazio mensa nell'aula laddove non presente il refettorio, porzionatura nei piatti e distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti (piatti, posate e caraffe).

Per le scuole dell'Infanzia, oggetto dell'appalto, il servizio prevede, altresì, lo sbucciamento e lo spezzettamento della frutta, da effettuare prima della somministrazione, da parte di personale debitamente formato e con modalità che rispettino la corretta prassi igienica.

L'A.C. si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti che dei punti di distribuzione, con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul prezzo unitario. La D.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di refezione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

La D.A. potrà essere chiamata dall'A.C. a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di scambio culturale tra i ragazzi ed i giovani e nell'ambito dei centri estivi organizzati da enti no-profit sul territorio di Piossasco; in tale caso dovrà applicare il costo/pasto per le scuole offerto in sede di gara, con menù e grammature uguali a quelle del presente C.S.A..

L'affidamento comprende altresì la gestione amministrativo-contabile del servizio tramite apposito sportello – "Punto Assistenza Famiglie" e sistema informatizzato di gestione come descritti negli artt. 20 e 21, nonché le manutenzioni e le forniture di cui all'art.16.

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente C.S.A., è disciplinato dalla documentazione di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e smi, dal DPR 207/2010 per quanto ancora in vigore, dal D.M. Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari.

Il presente C.S.A. è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente C.S.A. e suoi Allegati.

In particolare la D.A. con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente C.S.A., ivi comprese quelle degli Allegati.

ART. 4 - CONDIZIONI SPECIFICHE

La D.A. dovrà predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni all'avvio/mantenimento del servizio, secondo quanto disposto dalle Autorità Sanitarie competenti, nonché relative alle SCIA per i locali di competenza.

L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di refezione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Saranno a carico dell' A.C.:

- la messa a disposizione gratuita dei locali da adibire al servizio;
- le attrezzature per i refettori esistenti e per i punti di distribuzione;
- le utenze dei locali (gas, energia elettrica, acqua, riscaldamento);
- la manutenzione straordinaria dei locali.

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in 4 anni scolastici: 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022.

E' facoltà dell'A.C. rinnovare il contratto relativo al servizio oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di due anni scolastici e quindi per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024. La non disponibilità al rinnovo da parte della D.A. dovrà essere comunicata per iscritto all'A.C. con un preavviso di almeno 6 mesi.

Il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente, sino al massimo per un anno scolastico, sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Il servizio di refezione dovrà essere garantito, da parte della D.A., secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento, e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per scritto dall'A.C. al Responsabile della D.A..

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le modalità ed i numeri indicati dall'A.C.

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla D.A. l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.; in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal C.S.A.

ART. 6 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo stimato dell'appalto per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 ammonta ad **Euro 3.800.945,08 iva esclusa** - di cui Euro **145.909,60 iva esclusa** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso - ed è stato determinato come segue:

prezzo a pasto a base d'asta di Euro 5,21 iva esclusa - di cui Euro 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come da DUVRI - per un numero presunto di pasti complessivi di **729.548** (di cui **43.168** per adulti).

L'importo massimo stimato, compresi l'eventuale rinnovo per altri due anni scolastici e l'eventuale proroga tecnica di un anno scolastico è di **Euro 6.651.653,89 iva esclusa** di cui **Euro 255.341,80** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Sulla base della tabella di cui al D.M. del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 24 settembre 2013 ed in base ai dati del personale sinora impiegato in possesso dell'A.C.. si presume un'incidenza del 61% del costo della manodopera sul valore stimato a base di gara.

ART. 7 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Il servizio di refezione scolastica si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e non;
- preparazione dei pasti in legume fresco-caldo;
- confezionamento in contenitori gastronorm in acciaio inox multiporzione e contenitori termici;
- trasporto e consegna dei pasti nei punti di distribuzione con le modalità di cui ai successivi artt. 37 e 43;
- servizio di refettorio, secondo le modalità previste ai successivi artt. 8, 9 e 16.

Le attività di preparazione e confezionamento dei pasti saranno eseguite e portate a termine nel centro di produzione pasti della D.A.. Tali attività dovranno essere svolte in strutture adeguate ed in possesso del titolo abilitativo di produzione e somministrazione di alimenti e pasti da asporto, come richiesto dalla normativa vigente in materia e in particolare dal Reg. CE 852/2004.

E' requisito di esecuzione del contratto di affidamento avere la piena ed esclusiva **disponibilità**, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto (compresi eventuale rinnovo e proroga tecnica), di un **centro di cottura** presso cui verranno prodotti i pasti relativi al presente appalto, con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti, **ubicato ad una distanza dalla sede municipale del Comune di Piossasco non superiore ai 30 (trenta) minuti dal loro prelievo dal centro di cottura**. Tale sede dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

La D.A., a tale fine, dovrà dichiarare, già in sede di offerta, il centro di cottura da cui intenderà produrre i pasti, indicandone la capacità produttiva, ancorchè residua dello stesso, riportando altresì il tempo di percorrenza tra l'indirizzo del centro di cottura stesso e la sede municipale di Piossasco – piazza Tenente L. Nicola, 4 – ricavata dal sito internet www.googlemaps.it.

La D.A. dovrà altresì produrre, a pena di revoca dell'aggiudicazione, almeno 10 giorni prima della stipula del contratto ovvero dell'avvio del servizio (in caso di consegna anticipata), la copia del titolo giuridico relativo alla disponibilità del centro di cottura con i requisiti succitati (titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da: locazione, proprietà, comodato) e copia delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime ed alla preparazione dei pasti nel centro cottura, al trasporto ed allo sporzionamento nei punti di distribuzione dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla D.A. e devono rispondere ai requisiti di cui al Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, D.M 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985

modificata da D.M. 1/02/2007, e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La D.A. provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale per le scuole oggetto dell'appalto, secondo quanto indicato nell'art. 8 del presente C.S.A.. In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra.

ART. 8 – STRUTTURA DEL SERVIZIO IN RELAZIONE ALLA TIPOLOGIA DI UTENTI

Il Servizio di Refezione Scolastica è rivolto agli utenti frequentanti le scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Piossasco ed è comprensivo di tutte le attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti.

In relazione alle diverse età ed esigenze degli utenti della refezione scolastica e alla strutturazione dei locali dove verranno erogati i pasti, il servizio avrà, in parte, caratteristiche diverse, di seguito specificate.

Acqua

La D.A. utilizzerà l'acqua potabile, attraverso il servizio caraffe, in tutte le scuole, ad eccezione dei plessi sprovvisti di rubinetteria all'interno dei refettorie del centro di smistamento pasti (ad oggi tale situazione si rileva solo presso la scuola primaria Gramsci). La D.A. dovrà inoltre, assicurare presso ogni plesso una la fornitura giornaliera di acqua in bottiglia per eventuali problematiche alla rete idrica, senza ulteriori oneri per l'A.C,

Le caraffe dovranno essere in materiale plastico per alimenti e dotate di coperchio della capacità massima di 2 litri e la quantità dovrà essere adeguata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la mescita (1 caraffa ogni 4 utenti); il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli dovrà avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio; le caraffe potranno essere lavate e sanificate in loco.

Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi dovrà essere adeguato.

Il rompigitto del rubinetto dovrà essere lavato e disinfettato almeno settimanalmente.

Refezione scolastica per scuole dell'infanzia

Alle ore 10.00 sarà prevista una merenda, così composta:

- frutta fresca di stagione (almeno una volta alla settimana dovrà essere una banana);
- pane (25 grammi)

Una volta alla settimana al posto della frutta dovrà essere servito lo yogurt.

La merenda dovrà essere consegnate in ogni singola scuola entro le ore 8.30 e la D.A. dovrà provvedere al lavaggio della frutta e ripartire la frutta il pane e lo yogurt, per classe, in base al numero dei bambini .

La D.A. effettuerà la consegna e la distribuzione in ogni singola scuola mezz'ora prima della distribuzione del pasto

Alle ore 12.00 sarà previsto il pranzo, così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto con contorno;
- pane.

Il servizio comprende la fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso di carta riciclata oppure di tovaglie in plastica da sostituire appena presentano segno di deterioramento (fori o tagli).

Ove non già indicato, per le quantità, si fa riferimento alle grammature delle tabelle dietetiche di cui all'allegato C.

Nella maggior parte delle scuole dell'infanzia (3 sul totale di 5) non esistono refettori comuni e i bambini consumano il pasto direttamente nella propria aula. Pertanto alla fine dell'attività educativa antimeridiana il personale addetto alla refezione dovrà pulire i tavoli e predisporli in tempo utile per il consumo del pasto.

Nelle delle scuole dell'infanzia: Rodari, Andersen e Gobetti non esistono refettori comuni e i bambini consumano il pasto direttamente nella propria aula. Pertanto alla fine dell'attività educativa antimeridiana il personale addetto alla refezione dovrà pulire i tavoli e predisporli in tempo utile per il consumo del pasto.

Refezione scolastica per scuole primarie

Alle ore 10.00 sarà prevista una merenda, così composta:

- frutta fresca di stagione (almeno una volta alla settimana dovrà essere una banana);
- pane (25 grammi)

Una volta alla settimana al posto della frutta dovrà essere servito lo yogurt.

La merenda dovrà essere consegnate in ogni singola scuola entro le ore 8.30 e la D.A. dovrà provvedere al lavaggio della frutta e ripartire la frutta il pane e lo yogurt, per classe, in base al numero dei bambini .

La D.A. effettuerà la consegna e la distribuzione in ogni singola scuola mezz'ora prima della distribuzione del pasto

Nelle scuole primarie la consumazione del pasto sarà prevista su due turni con il seguente orario:

- I° turno 12.00 – 12.45;
- II° turno 13.00 – 13.45.

Alla fine del primo turno il personale addetto alla refezione provvederà allo sgombero dei tavoli e alla predisposizione dei refettori per il secondo turno.

Il pranzo sarà così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto con contorno;
- pane.

Il servizio comprende la fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso di carta riciclata oppure di tovaglie in plastica da sostituire appena presentano segno di deterioramento (fori o tagli).

Ove non già indicato, per le quantità, si fa riferimento alle grammature delle tabelle dietetiche di cui all'allegato C.

Per tutte le tipologie di scuola sarà richiesto un rapporto addetti/pasti erogati di 1:40, con una tolleranza di 5 pasti per addetto.

ART. 9 - NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA UTENTI

Il numero dei pasti annuali riferiti all'anno scolastico 2016/17 forniti alle scuole è stato di circa 182.387 (di cui adulti: 10.792) così suddivisi:

- settembre / dicembre 73.125
- gennaio / giugno 109.262 (da gennaio i pasti sono al netto delle richieste del consumo del pasto domestico e comprendono circa 120 pasti per gli scambi scolastici).

I punti di distribuzione sono i seguenti:

DENOMINAZIONE SCUOLE	UBICAZIONE	N° iscritti Anno scolastico 2015-2016	N° iscritti Anno scolastico 2016-2017
INFANZIA			
"G. Rodari"	Piazza Falcone e Borsellino 4	93	94
"Andersen"	Via Alfano (Regione Furno)	59	69
"San Vito"	Via Paperia 11/A	83	84

"P. Gobetti" *	Via del Campetto 20 ora Via C.Battisti 8	61	52
"M. Montessori"	Via Cavour	95	87
TOTALE INFANZIA		378	386
PRIMARIA			
"G. Ungaretti"	Via Volvera 14	288	257
"R. Morandi"	Via D. Alighieri 20	269	283
"A. Gramsci"	Via Paperia 11/B	119	131
"Umberto I"	Via C. Battisti 8	139	110
TOTALE PRIMARIA		815	781
TOTALE COMPLESSIVO		1193	1167

* nell'anno scolastico 2017-18 le sezioni della scuola dell'Infanzia Gobetti sono state trasferite presso la scuola Umberto I

Si precisa che alcune classi delle scuole primarie potranno decidere di non utilizzare la mensa il venerdì. I dati relativi al numero dei pasti hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; pertanto la fornitura che la D.A. è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e docenti richiedenti il servizio, senza che la medesima possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio.

In tal senso la D.A. è obbligata ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

E' possibile dar corso a contrazioni del contratto, oltre che nel sopra citato caso ed oltre i limiti del quinto d'obbligo, anche nell'eventualità di soppressione di Scuole derivante da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da Delibere degli enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'agibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati; in tali casi, nessuna pretesa potrà essere avanzata dalla D.A..

Al fine di garantire un servizio ottimale per le scuole e soprattutto un piano trasporti rispettoso dell'ambiente (produzione CO2 e polveri sottili) la D.A. deve ottimizzare al meglio la distanza ed il percorso fra il centro cottura dove si preparano i pasti e le sedi scolastiche.

ART. 10 – PREZZO E REVISIONE PREZZO

Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario per il numero dei pasti completi effettivamente erogati pro-die sulla base delle ordinazioni e dei documenti attestanti le avvenute consegne.

Il prezzo unitario del pasto corrisposto alla D.A. - che terrà conto di tutti gli obblighi previsti dal presente C.S.A., nonché delle proposte formulate nell'offerta qualitativa - è quello indicato nell'offerta economica presentata dalla D.A. e rimarrà fisso ed invariabile sino al 30 settembre 2019 senza che la D.A. abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo. Per l'anno successivo, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT Nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) relativo al periodo Settembre –settembre.

Analogo criterio sarà adottato per determinare il prezzo per i successivi anni scolastici, facendo riferimento alle variazioni dell'indice ISTAT dell'anno precedente.

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Il pagamento dei corrispettivi dei servizi forniti avverrà a mezzo di disposizione di liquidazione, a seguito di presentazione di regolari fatture mensili da parte della D.A., emesse a norma di legge, riepilogative del servizio reso e distinte per:

o utenti della scuola dell'infanzia;

- o adulti della scuola dell'infanzia;
- o utenti della scuola primaria;
- o adulti della scuola primaria.

e corrispondenti ai rispettivi documenti di trasporto in conformità alle prescrizioni del presente C.S.A.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе la fatturazione dovrà essere effettuata dalla capogruppo.

L'A.C. entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture, provvederà al loro controllo e liquidazione previa verifica della regolarità contributiva. Il suddetto termine potrà essere sospeso nel periodo di fine/inizio anno (15 dicembre/15 gennaio) per le esigenze connesse con la chiusura/riapertura dell'esercizio finanziario.

Non si potrà dar corso al pagamento di fatture che risultino non conformi alle disposizioni dei precedenti commi.

I pagamenti delle somme a carico dell'A.C. saranno effettuati dalla stessa a favore della D.A. a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili secondo le modalità di cui alla L. 136/2010 e smi.

Per la riscossione dei crediti dell'A.C. relativi a penali a carico della D.A. inerenti l'esecuzione del contratto per il servizio oggetto del presente appalto, si procederà mediante compensazione con gli importi da pagare in base alle fatture emesse con emissione di corrispondente nota di credito.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, conformemente a quanto previsto dalla L. 136/2010 e smi.

In particolare:

a. si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente appalto, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

b. assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del suddetto conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Per la fatturazione elettronica:

Codice Univoco ufficio: UFQWLH;

Nome dell'Ufficio: Uff_eFatturaPA.

Le fatture elettroniche dovranno riportare:

- codice CIG;

- dizione "Scissione dei pagamenti di cui all'art.17 ter DPR 633/72 introdotta dalla Legge di stabilità 2015".

ART. 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di cessione del contratto.

E' ammesso il sub appalto esclusivamente per le operazioni di trasporto e consegna dei pasti, l'esecuzione delle attività di manutenzione ordinaria, migliorie dei locali ed attrezzature e disinfestazione/derattizzazione dei locali, nel limite del trenta per cento dell'importo complessivo del contratto per come previsto dall'art. 105 D.Lgs. 50/2016 e smi.

Il concorrente, in sede di offerta, dovrà dichiarare la volontà di sub appaltare detti servizi osservando le disposizioni di cui all'art. 105, comma 6, del D.Lgs. 50/2016 e smi. Prima dell'attivazione del sub appalto la D.A. dovrà dimostrare il possesso, da parte del subappaltatore, di tutti i requisiti previsti dalla

normativa vigente ed attendere formale autorizzazione da parte dell'A.C. all'avvio dell'attività in subappalto.

L'A.C. corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni dallo stesso eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una microimpresa o piccola impresa;
- b) in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

ART. 13 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La refezione scolastica è un “pubblico servizio”; la D.A., pertanto, dovrà attivare un “Piano di emergenza”, che sarà oggetto di valutazione in sede di gara, tale da garantire il pronto intervento.

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di refezione scolastica, l'A.C. avviserà la D.A. con almeno 24 ore di anticipo, senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di refezione a causa di sciopero del personale dipendente della D.A., che avviserà l'A.C. con almeno 5 gg. di anticipo.

Le parti valuteranno, di volta in volta, l'eventuale sospensione del servizio o la fornitura di menù di emergenza.

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 sia della D.A. sia dell'A.C. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza alcun costo a carico della medesima.

ART. 14 – GESTIONE DELLE EMERGENZE

E' requisito di esecuzione del contratto di affidamento avere la piena ed esclusiva **disponibilità**, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto (compresi eventuali rinnovi e proroga tecnica), di un **centro di cottura alternativo**, presso cui verranno prodotti, in caso di emergenza, i pasti relativi al presente appalto, con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti, **ubicato ad una distanza dalla sede municipale del comune di Piossasco non superiore ai 45 (quarantacinque) minuti dal loro prelievo dal centro di cottura stesso**. Anche tale sede dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente (intesa quale autorizzazione sanitaria o analoghi titoli).

La D.A., a tale fine, dovrà dichiarare già nell'offerta qualitativa il centro di cottura alternativo da cui intenderà produrre i pasti in caso di emergenza, indicandone la capacità produttiva, ancorchè residua dello stesso (basandosi sui parametri riportati nelle linee guida della ristorazione scolastica della Regione Piemonte) e riportando altresì il tempo di percorrenza (da calcolare con le medesime modalità indicate all'art. 7 del presente C.S.A. per il centro di cottura principale).

La D.A. dovrà altresì produrre, a pena di revoca dell'aggiudicazione, prima della stipula del contratto ovvero dell'avvio del servizio (in caso di consegna anticipata), la copia del titolo giuridico relativo alla disponibilità esclusiva del centro di cottura con i requisiti succitati (titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da: locazione, proprietà, comodato) e copia delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 15 - RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONI

L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dall'A.C..

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della D.A.. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'A.C. o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la D.A. dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia, con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale per polizza, da stipulare non dovrà essere inferiore a Euro 5.000.000,00.

La D.A. dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00.

La D.A. si impegna ad inviare all'A.C. copia della suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera la D.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 16 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della D.A.:

A) Il servizio di refezione scolastica:

L'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), la produzione e preparazione dei pasti, il loro confezionamento, il trasporto, la distribuzione, il ritiro dei contenitori, il riassetto, la pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere:

- alla produzione dei pasti secondo il menù previsto presso il proprio centro di cottura (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura), in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dalla D.A.;

- alla non interruzione del servizio, in caso di temporanea ed oggettiva impossibilità a prestarlo per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine, che non potrà comunque protrarsi oltre i 30 giorni), veicolando i pasti da un **centro di cottura alternativo** di emergenza che dovrà essere obbligatoriamente garantito come indicato all'art. 14 e che dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche ed igieniche di legge;

- al trasporto dei pasti dai centri di cottura ai locali di consumo, con mezzi coibentati, in appositi contenitori in polipropilene (non espanso) all'interno dei quali potranno essere allocati i contenitori, aventi le caratteristiche descritte all'art. 42 del presente capitolato;

- alla distribuzione dei pasti (compresa la distribuzione della merenda al mattino), all'apparecchiatura e spaccchiatura dei tavoli;

- al lavaggio delle stoviglie e di quanto utilizzato presso i refettori;

- alla fornitura a tutto il personale di indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. n. 327/1980), da indossare durante le ore di servizio; dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;

- alla fornitura ai componenti la Commissione mensa di camici monouso, cuffie e quant'altro necessario in occasione dei sopralluoghi della Commissione stessa presso la cucina centralizzata.

B) La fornitura e/o la sostituzione di materiale e attrezzature:

Sono comprese le attrezzature, le stoviglie e gli utensili idonei (per qualità e quantità) ad effettuare le pulizie e sanificazione secondo le prescrizioni di legge sia in materia di disciplina igienico sanitaria, sia in materia antinfortunistica, che in materia di sicurezza alimentare.

La D.A. è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e locali di smistamento. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico della D.A.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere, inoltre, alla:

Integrazione e fornitura di:

- utensili in acciaio inox per la distribuzione (cucchiaioni, forchettoni, pinze);

Apparecchiatura dei tavoli:

- caraffe in plastica con coperchio e cestini lavabili per il pane;
- stoviglie: piatti in ceramica o arcopal, bicchieri in vetro posate in acciaio inox e quant'altro necessario per il servizio;
- tovaglie in plastica lavabile (e/o tovagliette a specifica richiesta) e rotoloni- carta idonei all'uso per igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, etichettati Ecolabel

Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere marchiatura ad evidenza di idoneità a contatto con gli alimenti (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

Tali forniture dovranno essere omogenee per tutta la durata dell'appalto.

La D.A. dovrà prevedere la fornitura di una scorta di bottiglie di acqua, piatti, bicchieri e posate per le "emergenze" e rotoloni di carta. Le caratteristiche di questi prodotti devono rispondere a quanto chiesto precedentemente per le altre tipologie di stoviglie.

Riparazione, manutenzione e/o integrazione (qualora si renda necessario) di:

- carrelli portavivande in acciaio inox a due piani e carrelli termici presenti nelle scuole;
- armadietti spogliatoio bi-scomparto (per personale addetto allo sporzionamento) ed armadietti per deposito detersivi e altro materiale in uso per la refezione, entrambi muniti di chiusura a chiave;
- lavastoviglie delle scuole oggetto dell'appalto;
- attrezzature-mensa ed elettrodomestici in dotazione nelle singole scuole; in caso di nuovi acquisti/sostituzioni di elettrodomestici già in uso, l'utilizzo di apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 2/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno alla classe A. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti dovrà essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica.

Pulizia locali fornitura di:

- attrezzature necessarie per la pulizia e sanificazione;
- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla D.A. e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. Nei punti di distribuzione, la D.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e detersivi conformi ai criteri ambientali come previsto dall'art. 48.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere alla:

- accensione dei carrelli termici ubicati presso i centri di distribuzione almeno un'ora prima dell'inizio della somministrazione dei pasti;
- pulizia ordinaria dei punti di distribuzione, compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredamenti ed i servizi igienici utilizzati dal personale della D.A., con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta contro le mosche, scarafaggi, zanzare, pidocchi; le spese per il materiale all'uopo necessario come insetticidi, detersivi, strofinacci, scope, secchi, ecc., saranno a carico della D.A.;
- rimozione dei rifiuti dai punti di distribuzione attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro) coerente con le modalità di raccolta individuate dall'A.C.;

- pulizia dei davanzali e dei vetri sia all'interno che all'esterno dei refettori, ove esistenti;
- attività di disinfestazione e di derattizzazione dei locali almeno una volta all'anno (a settembre, prima dell'inizio del servizio), nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità;
- non detenzione, durante le operazioni di distribuzione dei pasti, nelle relative zone, di detersivi, scope, strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale od in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato tali locali. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono nella sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e lavaggio pavimenti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione e pulizia degli arredi; nei punti di distribuzione privi di refettorio comune la pulizia e il lavaggio dei pavimenti è a carico degli operatori scolastici.

C) Manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali:

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e dei locali avuti in consegna rimane a carico della D.A. che dovrà garantire la loro efficienza.

Per manutenzione ordinaria, ai fini del presente C.S.A., si intende:

- la tinteggiatura delle pareti e la verniciatura dei termosifoni dei locali pertinenti al servizio di refezione scolastica, secondo un piano di intervento concordato con il servizio comunale competente e comunque almeno una volta in tutte le scuole nell'arco della durata dell'appalto e contestualmente, dove mancanti o usurati, provvedere all'installazione di copri spigoli e salva pareti all'altezza delle spalliere delle sedie;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti e dei pavimenti, e la posa di quelle eventualmente mancanti, escludendo l'integrale rifacimento delle piastrellature;
- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature;
- le disotturazioni degli scarichi purché non richiedano interventi strutturali, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale e necessari al corretto e regolare funzionamento dei locali pertinenti al servizio;
- la riparazione degli arredi o la loro sostituzione e/o integrazione;
- la riparazione e sostituzione delle reti antinsetti;
- la sostituzione dei vetri rotti, la riparazione degli infissi e la sostituzione dei neon esausti;
- quant'altro l'Autorità competente in materia di igiene e Salute Pubblica potrà indicare a salvaguardia della salute dell'utenza, comprese sostituzione di rubinetteria, scarichi esterni, prese elettriche, debitamente eseguite secondo le norme vigenti.

La D.A. è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei refettori e locali di smistamento. Il costo di eventuali riparazioni, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico della D.A.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, gli utensili e quant'altro integrato e sostituito, come descritto nei punti B) e C) resterà di proprietà dell'A.C. senza che la D.A. possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi ed indennizzi.

Qualora la D.A. non provveda all'esecuzione degli interventi necessari provvederà l'A.C. addebitando il relativo costo alla D.A.

D) Gestione amministrativa del Servizio e oneri contrattuali:

- attivazione, con proprio personale, presso i locali comunali messi a disposizione dall'A.C., di uno sportello e "Punto di Assistenza Famiglie", con le competenze specificate all'art. 20;
- sistema informatizzato di gestione come descritta all'art. 21;
- trasmissione, con oneri a proprio carico, della completa e corretta informativa dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da distribuire, diete speciali, pasti in bianco) dal centro di cottura al proprio personale addetto allo sporzionamento nei punti di distribuzione delle scuole oggetto dell'appalto;
- gestione amministrativa del presente C.S.A.;

- gestione progetto di solidarietà: fornitura gratuita di almeno n° 12 pasti completi grammature per adulti, da lunedì al venerdì per tutta la durata dell'appalto e secondo il calendario scolastico regionale, da consegnare presso una o due strutture scolastiche indicate dall'Amministrazione, destinata a soggetti in condizioni di bisogno. La fornitura dei pasti gratuiti dovrà avvenire in una vaschetta mono-razione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, trasportata in contenitori che permettano il mantenimento delle temperature previste secondo il manuale di auto controllo; nel dettaglio una temperatura al di sotto dei 10 gradi per gli alimenti freddi (acqua, affettati, formaggi, yogurt, insalata, parmigiano grattugiato) una temperatura al di sopra di 70 gradi per gli alimenti caldi (pasta, minestra, carne, frittata, pesce, verdura cotta ecc). I pasti potranno essere sostituiti da fornitura di derrate alimentari su richiesta dell'A.C.. La D.A. dovrà altresì attuare le eventuali ulteriori iniziative di carattere sociale, oggetto di valutazione in sede di gara;
- gestione delle risposte alle mail pervenute dall'utenza per problematiche varie;
- invio di risposte ai reclami da parte dell'utenza e delle scuole informando l'A.C.;
- partecipazione a riunioni di coordinamento con i servizi Comunali;
- segnalazioni all'Ufficio tecnico Comunale per problematiche relative alla manutenzione straordinaria dei refettori delle scuole e problematiche tecniche (mancanza di acqua calda, riscaldamento,...);
- programmazione, organizzazione e promozione delle differenti iniziative rivolte alle scuole e al territorio, come progetti relativi all'Educazione Alimentare;
- prenotazione dei pasti;
- partecipazione alle riunioni con le famiglie ed alla Commissione Mensa;
- gestione dei solleciti delle morosità da realizzarsi come previsto all'art.20;
- fornitura, in caso di richiesta da parte dell'A.C., di dati e documenti necessari per l'applicazione della normativa riguardante il recupero di eventuali contributi UE sui prodotti distribuiti nelle mense scolastiche. Qualora in corso di appalto emergessero possibilità di co-progettazione per l'accesso a fondi UE, la D.A. si intende formalmente impegnata a dare la propria collaborazione di professionalità;
- attività di comunicazione e informazione, secondo le modalità di cui agli articoli 20 e 22 ed offerte in sede di gara;
- presentazione della copia di richiesta presentata all'Asl delle autorizzazioni sanitarie e/o modifiche delle stesse, per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica presso i locali delle scuole di Piossasco, adibiti allo smistamento e alla distribuzione dei pasti;
- produzione della Carta dei Servizi particolareggiata relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.;
- osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti. Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza, ecc., saranno a carico della D.A. ed in particolare quelli riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, la D.A. terrà sollevata l'A.C. da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'A.C. è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra la D.A. ed i suoi dipendenti;
- tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Generale del Comune di Piossasco.

ART. 17 – GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la D.A. deve costituire, una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte.

Ove il ribasso offerto sia superiore al 10%, si applicano all'importo della garanzia definitiva gli incrementi previsti dall'art. 103, comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e smi.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D. Lgs. 50/2016 e smi per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva è presentata, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, comma 1, 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito;
- comprendere la certificazione notarile attestante le generalità di chi firma la fideiussione ed i suoi poteri di impegnare la società che rilascia la fideiussione.

Tale garanzia è progressivamente svincolata fino al limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

Con riferimento alle modalità di svincolo si richiama il disposto del comma 5 art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 18 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

All'avvio del servizio la D.A. dovrà trasmettere all'A. C. la seguente documentazione impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti;
- tutte le schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti;
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto) e distribuzione (terminali di consumo) in relazione ai pasti e servizio solo se ci sono state modifiche rispetto a quanto riportato e richiesto all'art. 63;
- piano dei trasporti indicando anche le caratteristiche e numero di targa dei veicoli utilizzati per il servizio.

I veicoli suddetti, anche in caso di subappalto, debbono risultare conformi per destinazione d'uso a quanto previsto nel Titolo 3 cap.3 sez. 2 del D. Lgs. 30/04/92 n.285 Nuovo Codice della Strada ed avere tutte le notifiche previste dal Regolamento CE 852/2004.

L'A.C. verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione:

- la regolarità in base a quanto sopra richiesto;
- l'elenco nominativo del personale addetto allo sporzionamento assegnato ai singoli punti di distribuzione plessi, che riporti, l'orario di inizio e fine lavoro;
- il programma delle attività di formazione del personale, ivi compresi gli autisti addetti al trasporto pasti;
- la documentazione relativa al DUVRI nei refettori come previsto dall'art. 65.

La D.A. è inoltre tenuta a:

- adottare un sistema annuale di monitoraggio e di verifica della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema servirà per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio in accordo con l'Amministrazione;
- adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'A.C.;

- trasmettere la tabella relativa ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, riferita a tutti i menù stagionali.

ART. 19 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La D.A. ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della D.A. ed avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa per servizi simili di almeno 5 anni. Subito dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto la D.A. dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile coordinatore.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per l'A.C., pertanto deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

A tale scopo la D.A., oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C., in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per scritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

ART. 20 – PUNTO DI ASSISTENZA FAMIGLIE

La D.A. dovrà gestire un “**Punto di Assistenza Famiglie**”. Tale servizio deve prevedere una parte di attività in front-office di sportello aperto alle famiglie presso un ufficio messo a disposizione gratuitamente dal Comune e una parte di lavoro di back-office. Le attività di front-office dovranno avere le seguenti caratteristiche: apertura settimanale per un minimo di sette ore settimanali, concordate con l'A.C., suddivise in due giornate feriali; nel periodo delle iscrizioni per 7 settimane, e nel mese di settembre di avvio del servizio per 3 settimane, lo sportello dovrà essere attivo per un minimo di venti ore settimanali, che dovranno necessariamente comprendere le giornate di mercoledì pomeriggio e sabato mattina.

L'Aggiudicatario svolgerà l'attività richiesta con proprio personale, secondo quanto stabilito e concordato con l'Amministrazione, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, assicurando elevati standards qualitativi. Gli eventuali giorni di chiusura e/o di sospensione in occasioni di ponti o festività saranno concordati con l'A.A..

La D.A. dovrà garantire sia la gestione amministrativa che l'attività d'interfaccia con l'utenza del servizio, a titolo esemplificativo:

- la fattiva collaborazione con l'A.C., al fine di predisporre la modulistica e tutta la documentazione idonea all'attivazione ed esecuzione del servizio;
- la procedura di iscrizione e l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici degli iscritti al servizio, con imputazione di relativa tariffa e fascia di costo assegnata per ogni utente su modulistica del Comune;
- il ricevimento e la gestione delle richieste di diete speciali e per motivi religiosi;
- l'inserimento nell'applicativo di ogni modifica dei dati risultanti dalle iscrizioni e dalle richieste dell'utenza;
- la tutela della privacy delle famiglie, con particolare riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito;
- comunicazione, in caso di richiesta da parte dell'A.C., entro tre giorni lavorativi di tutte le eventuali statistiche e di dati, anche aggregati, relativi agli utenti (es: distribuzione per fasce di reddito, situazioni di morosità) e trasmissione puntuale degli eventuali dati richiesti da altri enti (es: dati da trasmettere all'INPS relativi ai contributi indiretti derivanti per le tariffe agevolate relative alla refezione scolastica per misura REI, etc etc).
- rapporti con le direzioni didattiche, gestione delle comunicazioni per : determinazione anagrafe utenti, , variazioni rispetto al servizio, nuovi utenti, verifica n. pasti , uscite didattiche,

organizzazione Progetto Ed Alimentare, predisposizione/consegna informativa, accordi e gestione pasto domestico;

- l'attività di comunicazione e informazione, prima dell'avvio delle iscrizioni e nel corso dell'anno quando necessario:
 - o comunicazioni agli utenti attraverso una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere il sistema di gestione di prenotazione e pagamento dei pasti, nonché i tempi e le modalità di avvio del servizio;
 - o preparazione e consegna/spedizione di avvisi e/o comunicazioni concordate con l'A.C. nelle quali dovrà essere inserito sia il logo del Comune che della D.A.;
- gestione delle risposte alle mail pervenute dall'utenza per problematiche varie;
- invio di risposte ai reclami da parte dell'utenza e delle scuole informando l'A.C.;
- partecipazione a riunioni di coordinamento con i servizi Comunali.
- gestione del progetto di solidarietà : organizzazione fornitura pasti sociali gironalieri; fornitura derrate alimentari in sostituzione del pasto; raccolta variazioni numero pasti; produzione report mensile per il comune con n. pasti e/o derrate.

L'attività dovrà esplicarsi anche attraverso la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori e con le autorità scolastiche prima dell'avvio del servizio, o per presenziare ad eventuali incontri con i referenti dell'A.C. e/o con la Commissione mensa e/o con le autorità scolastiche;

- la fattiva collaborazione con l'A.C. al fine di controllare, tramite anche un periodo di doppio controllo, la consultazione dei dati, la corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati e realmente distribuiti.

Sono, inoltre, a carico della D.A.:

- l'acquisizione delle presenze e la trasmissione dei dati alla piattaforma di gestione ;
- l'aggiornamento tariffe del servizio, così come stabilito dall'AC., provvedendo ad ogni eventuale modifica in merito;
- l'assistenza e supporto agli utenti sia per la generazione di codici di pagamento IUV per l'accesso al sistema PagoPA che per login e password da Sistema.
- In caso d'indisponibilità del portale di prenotazione, la D.A. avrà l'obbligo di comunicare prontamente il disservizio all'A.C. e imputare i dati entro 3 gg dalla risoluzione del problema; dovrà altresì provvedere alla soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento della piattaforma di gestione;
- la formazione, i cui costi si intendono a carico della D.A. :
 - o del personale addetto allo sportello all'utilizzo del sistema software e degli applicativi;
 - o di almeno un elemento di personale dell'A.C. all'uso del sistema software, a cui sarà assegnato il compito della verifica, tale formazione deve essere ripetibile in caso di cambio del sistema utilizzato e/o aggiornamenti, implementazioni;
- la gestione delle morosità, che dovrà prevedere:
 - o avvisi tramite due sms per mancati pagamenti secondo quanto concordato con l'A.C., successivo invio per posta ordinaria di due solleciti (uno per il periodo settembre - dicembre e l'altro per il periodo settembre - giugno) e, nel mese di luglio, un ulteriore sollecito per l'intero anno scolastico con diffida mediante invio di raccomandata A/R;
 - o obbligo di consegna all'A.C. dell'originale delle ricevute di ritorno delle raccomandate o delle lettere non ritirate, inviate agli utenti entro il 31 luglio di ogni anno scolastico concluso, con relativa busta e cartolina;

- possibilità di interfaccia e trasmissione dati morosità dal software gestionale in uso alla D.A. al programma comunale di gestione e recupero morosità;
- predisposizione e consegna all'A.C. di un file excel con l'elenco delle raccomandate, inviate agli utenti morosi, per anno solare e/o scolastico, su apposito modulo fornito dall'A.C., (es. elenco degli utenti con nome e cognome, indirizzo, numero della raccomandata inviata, data di invio e data di ricevimento della stessa ecc);

Restano a carico dell'A.C.:

- la definizione delle tariffe e delle agevolazioni e della modulistica;
- le informazioni relative alla formazione delle classi ed il calendario scolastico;
- l'attivazione della procedura ingiuntiva nel caso di mancata riscossione delle tariffe dopo l'espletamento dei solleciti come sopra disciplinati, e la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'incasso diretto delle rette.

ART. 21 - SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

Il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito, è gestito attraverso modalità di prepagato attualmente mediante l'utilizzo di un software di cui l'A.C. è titolare delle licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

La D.A. potrà, se interessato, utilizzare il sistema attualmente in uso mediante credenziali di accesso predisposte dall'A.C., facendosi anche carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica. Diversamente la D.A. potrà utilizzare, fornendo credenziali di accesso anche alla A.C. e relativa adeguata formazione per l'utilizzo dello stesso come per altro previsto nel precedente articolo 20, un proprio software che abbia prestazioni non inferiori a quelle attualmente disponibili nell'applicativo in uso quali:

- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente web based avente elevate caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- prenotazione ed addebito dei pasti attraverso il sistema di disdetta tramite sms a carico del genitore;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire con particolare attenzione alle diete alimentari attraverso un sistema interamente web based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- pagamento anticipato dei pasti relativi alla refezione scolastica;
- possibilità di comunicazione con i genitori via sms (costo a carico della D.A.) web e/o con predisposizione di documenti cartacei;
- iscrizioni on line mediante apposito link inserito nella pagina web del genitore;
- generazione del documento di certificazione dei pasti al fine della dichiarazione dei redditi;
- sollecito mancati pagamenti tramite sms e successivamente predisposizione di due solleciti con posta ordinaria (uno per il periodo sett-dic e l'altro per il periodo sett-giu) e nel mese di luglio sollecito per l'intero anno scolastico con diffida mediante invio di raccomandata A/R;
- possibilità di collegamento tramite web service con l'anagrafe comunale e con la gestione comunale degli incassi secondo il tracciato standard rilasciato dall'attuale software House per il relativo scarico dei dati anagrafici e delle morosità necessari per la gestione del servizio;
- produzione ed invio tramite e-mail della reportistica mensile relativa alla situazione di morosità.

L'attuale sistema sopra descritto, potrà essere oggetto di **proposta migliorativa** (inerente, a titolo esemplificativo, le modalità di disdetta del pasto, le soluzioni operative adottate, etc.) cui, in sede di gara, verrà attribuito un punteggio.

Tale proposta migliorativa, **necessariamente**, dovrà prevedere:

- la gestione del collegamento tramite web service con l'anagrafe e con la gestione comunale degli incassi anche al fine del recupero coattivo delle morosità attraverso il nuovo gestionale comunale Sicr@web, in dotazione degli uffici comunali.
- la gestione dei pagamenti) secondo le disposizioni previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale), in attuazione dell'Art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012, mediante specifica connessione con l'applicativo adottato dal partner tecnologico prescelto dall'Ente, in merito agli adempimenti PagoPA.

ART. 22 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E MISURE PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE E COMUNICAZIONE

La D.A. dovrà attuare, a proprie cura e spese gli interventi di educazione alimentare, rivolti agli insegnanti e agli alunni.

L'A.C. ritiene che l'educazione alimentare nelle scuole sia fondamentale per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo alla propria alimentazione imparando altresì a tenere in considerazione il nuovo concetto di sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari.

L'educazione alimentare dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età.

Il programma per ciascun anno scolastico dovrà essere presentato all'A.C. entro il precedente mese di giugno; le proposte devono annualmente coinvolgere le classi prime e terze della scuola primaria (su attività di spettacolo c'è la possibilità di partecipazione di due classi per volta).

Inoltre la D.A. dovrà presentare in sede di gara ed attuare, a proprie cura e spese, il "Piano della comunicazione relativo al servizio di ristorazione scolastica" rivolto a tutti gli attori coinvolti e in particolar modo alle famiglie e ai bambini, che, utilizzando mezzi e strumenti di comunicazione diversificati, dovrà, nell'ambito delle tematiche alimentazione, salute ed ambiente affrontare i seguenti temi:

- riduzione degli sprechi alimentari,
- provenienza territoriale degli alimenti,
- stagionalità degli alimenti,
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Tale piano dovrà essere attuato con modalità che prevedano il coinvolgimento attivo degli utenti e dovrà indicare chiaramente eventuali materiali di comunicazione che verranno realizzati, eventuali supporti utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione e gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

TITOLO III PENALITÀ

ART. 23 - PENALITÀ

La D.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente C.S.A., avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme o regolamenti o del presente C.S.A che possano condurre a disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità e quantità dei servizi erogati, l'A.C., ferma restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità secondo le modalità previste al successivo articolo 64.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente C.S.A., l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute;

Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente;

€ 2.500,00 per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei CCNL;

€ 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente C.S.A.;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 44, relativo al Servizio nei punti di distribuzione, e piano di Autocontrollo aziendale previsto all'art. 63;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei punti di distribuzione;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti;

€ 1.000,00 ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al C.S.A.;

€ 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;

Da € 600,00 a € 1.000,00 per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;

Da € 400,00 a € 1.000,00 per ogni disservizio di qualsiasi tipo relativo allo sportello – “Punto Assistenza Famiglie” di cui all'art.20, che pregiudichi l'utenza o l'attività amministrativa del servizio che resta in capo all'Amministrazione;

€ 800,00 per ogni mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;

€ 800,00 per il mancato utilizzo degli appositi automezzi per il trasporto dei pasti e/o di tipologia differente da quanto richiesto dal C.S.A./offerto in sede di gara e non preventivamente comunicato e motivato;

€ 800,00 per ogni mancato rispetto delle temperature;

da € 400,00 a € 600,00 per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi non autorizzata dall'A.C.;

€ 600,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni verificato anche in un solo refettorio;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 48 in materia di detergenti e disinfettanti nei terminali di consumo e dall'art. 55 in materia di indumenti da lavoro;

€ 600,00 per ogni mancato rispetto del numero richiesto degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti in rapporto al numero dei bambini;

€ 600,00 per la mancata sostituzione del personale addetto ai centri di cottura, ai centri di distribuzione al trasporto pasti e ad ogni altra mansione in appalto nei tempi previsti dal C.S.A.;

€ 600,00 per la mancata formazione del personale e/o formazione non adeguata e/o non verificata;

€ 600,00 per ogni manchevolezza e/o inottemperanza alle prescrizioni sull'uso e sulla manutenzione ordinaria delle attrezzature previste dal C.S.A.;

€ 600,00 per ogni caso di fornitura di pietanze non conformi dal punto di vista organolettico;

€ 500,00 per ogni mancata comunicazione inerente il servizio oggetto dell'appalto ed obblighi informativi previsti dal C.S.A.;

€ 400,00 per ritardo superiore ai 20 minuti non giustificato nell'orario di consegna dei pasti ai punti di distribuzione che deve avvenire, come indicato all'articolo 8, la mezz'ora prima dell'orario del servizio;
€ 400,00 per ogni mancato intervento di manutenzione o riparazione di attrezzature, e/o integrazione di utensili e stoviglie nei punti di distribuzione;
€ 300,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione in materia di raccolta differenziata;
€ 200,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati;
fino a € 200,00 per giorno di inadempimento da formale richiesta dell' ufficio comunale competente di provvedere alla mancata attuazione nei tempi previsti di quanto previsto dal presente C.S.A. e offerta dalla D.A. in sede di gara;
€ 200,00 per comportamenti degli operatori inadeguati nei confronti dell'utenza o caratterizzati da imperizia o negligenza.
Da € 200,00 a € 2.000,00 per ogni altro caso di inadempienza contrattuale non compresa in quelle sopra elencate.

TITOLO IV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 24 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. ha facoltà di esercitare il diritto di recesso di cui all'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e smi.

In tal caso, l'A.C. incamera la cauzione con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente C.S.A.;
- b) apertura di una procedura di fallimento a carico della D.A.;
- c) ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- d) interruzione senza giusta causa del servizio;
- e) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza del divieto di subappalto e cessione del contratto rispetto alla disciplina contenuta nell'art.11 del presente C.S.A.;
- g) impiego di personale non dipendente dalla D.A.;
- h) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di produzione pasti;
- i) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- l) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- m) applicazione di 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 23;
- n) ulteriore inadempienza della D.A. dopo la comminazione di 10 penalità complessive;
- o) assenza del Responsabile Coordinatore del Servizio di cui all'art. 19;
- p) mancata previsione e/o sostituzione delle figure professionali previste dall'art. 52;
- q) n. 2 violazioni dell'obbligo previsto dall'art. 52 per la mancata sostituzione di personale ritenuto non idoneo;
- r) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- s) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

In tal caso, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'A.C. tramite PEC.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C., di richiesta di risarcimento per i danni subiti e subendi.

TITOLO V TRATTAMENTO DEI DATI, DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 25 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. è titolare del trattamento dei dati ai sensi della vigente normativa sulla privacy e sulla protezione dei dati.

La D.A., con la sottoscrizione del contratto, assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi normativi previsti dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza.

La D.A. si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti all'A.C. entro il termine di cinque giorni dalla scadenza contrattuale.

Oltre alle ipotesi di responsabilità penale contemplate, la D.A. è comunque obbligata in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

ART. 26 - DOMICILIO

A tutti gli effetti del presente capitolato, la D.A. dovrà eleggere un domicilio presso cui l'A.C. effettuerà le comunicazioni inerenti il presente appalto.

ART. 27 - CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra A.C. e D.A. in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, l'affidatario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A.C., in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino, con esclusione del ricorso all'arbitrato, pertanto il contratto non conterrà la clausola compromissoria ai sensi dell'art. 209 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

E' possibile la risoluzione di eventuali controversie insorte tra le parti ricorrendo all'istituto della transazione così come previsto dall'art. 208 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

TITOLO VI MENU' E GRAMMATURE

ART. 28 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

La D.A. dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dagli esempi di menù (Allegato D), nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche "Descrizione piatti e grammature" (Allegato C), salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. Dovrà inoltre considerare le quote indicate al netto degli scarti, prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. scarti nell'affettare arrosto, inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione).

È possibile richiedere e concordare con la D.A. la variazione sui menù e l'aggiunta di nuovi piatti soggetti a regolare autorizzazione dell'ASL.

La D.A. dovrà specificare le modalità con cui garantisce la somministrazione di porzioni "corrette" dal punto di vista delle grammature, utilizzando un piatto campione "grammato".

I menù per le scuole dell'infanzia e primarie saranno, di norma, articolati in un menù invernale (da metà ottobre a metà aprile) e un menù estivo (da metà aprile a metà ottobre).

I piatti proposti giornalmente dovranno pertanto corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nell'esempio di menù (Allegato D).

I menù invernali ed estivi preventivamente concordati, con l'ufficio comunale competente, dovranno essere consegnati a tutti gli utenti della mensa scolastica prima dell'inizio del cambio menù stagionale e all'inizio dell'anno scolastico.

Nei menù dovranno essere citati i prodotti di derivazione biologica, DOP, IGP e locali, provenienti dal territorio offerti in sede di gara.

E' consentita, in via temporanea, una variazione del menù preventivamente concordato nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- e) blocco delle strutture in seguito ai risultati delle verifiche tecniche preventive eseguite;
- f) mancato reperimento dei prodotti presenti nel menù sia per i prodotti forniti in base alla stagionalità (es. frutta e verdura) che per quelli che richiedono il rispetto dei requisiti ambientali;
- g) cause contingenti, imprevedibili, non imputabili alla D.A.

Le variazioni del menù:

- non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto,
- devono garantire l'equilibrio del menù,
- dovranno essere comunicate all'ufficio comunale competente ed autorizzate dall'A.C.

In caso di non conformità gravi da parte della D.A., tali da non consentire la distribuzione dei pasti preparati, la D.A. è obbligata a provvedere, entro un'ora, alla sostituzione dei medesimi con pasti di emergenza, così come indicati nelle tabelle dietetiche, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C.

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la D.A. dovrà presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

ART. 29 - QUANTITA' DELLE VIVANDE

Nelle tabelle dietetiche e nelle grammature, allegato C al presente capitolato, saranno riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

La verifica del rispetto delle tabelle dietetiche dovrà essere effettuata nel centro di cottura nella fase di confezionamento.

Tale verifica dovrà concretizzarsi con la stampa o la compilazione di apposite tabelle o fascette che, applicate ai contenitori isotermici, permetteranno di effettuare le eventuali verifiche presso i punti di distribuzione.

E' consentita, in fase di confezionamento di ogni gastronomia e per ogni preparazione alimentare, un'eccedenza di peso, mentre non è consentita una variazione di peso in difetto.

La D.A. dovrà predisporre una tabella, che presenterà all'ufficio comunale competente all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'ufficio comunale competente.

ART. 30 - MENU' ALTERNATIVI

a. DIETE SPECIALI / PERSONALIZZATE PER PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE

La D.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

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

Le diete calde dovranno essere preparate in legame refrigerato: cottura, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura di +4° C al cuore del prodotto e conservazione da -2° a +4° C.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare, es. formaggi, prosciutto, tonno, dovrà essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multi-porzione e non dovrà essere inferiore a 0° C.

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori, che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura, che, nei punti di distribuzione, non dovrà superare i 10° C.

Prima della somministrazione le diete calde prodotte in legame refrigerato dovranno essere riattivate, previa fornitura presso ogni punto di distribuzione, ove mancante, di un forno a microonde, e modulate sui normali valori in atto nel legame fresco-caldo (conservati a +60°/65° C).

La D.A. dovrà procedere alla definizione e predisposizione delle diete speciali, in conformità ai contenuti della certificazione medica, entro cinque giorni lavorativi della data di ricevimento della richiesta da parte della famiglia, in particolare:

- Nel caso di utenti affetti da patologie, portatori di allergie o intolleranze alimentari è prevista l'elaborazione di schemi dietetici personalizzati a seguito di richiesta presentata direttamente dalle famiglie al Punto di Assistenza Famiglie, compilando l'apposito modulo di richiesta e allegando la certificazione medica sulla base della modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte. Il certificato dovrà essere compilato indicante il periodo di durata della dieta (perenne o a scadenza);

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dalla D.A..

Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti.

Per le sostituzioni è consentito, esclusivamente, l'utilizzo di prodotti dietetici e del commercio privi di glutine, inseriti nell'elenco dello specifico prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

La D.A. è tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, previa presentazione della stessa documentazione medica prevista per gli alunni.

Le diete speciali dovranno essere richieste dalle famiglie all'inizio di ogni anno scolastico e durante l'erogazione del servizio in caso di nuove refertazioni mediche.

b. DIETE IN BIANCO

La D.A. si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco. Il pasto in bianco verrà segnalato dai genitori tramite Sms entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

Tali diete dovranno essere costituite da:

- primi piatti : pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio crudo;
- secondi piatti - carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato, prosciutto cotto o carne bianca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;
- contorni - verdura cotta, preferibilmente patate, carote lessate o stufate, condita con olio crudo, poco sale.

- frutta - libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali verrà consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

Nel caso in cui la fornitura avvenga in vaschette monorazioni, valgono le stesse prescrizioni delle “diete speciali”.

c. MENÙ ALTERNATIVI

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) l'ufficio comunale competente potrà richiedere alla D.A. un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

L'ufficio comunale competente potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Su richiesta scritta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura. I singoli piatti dovranno essere preparati in conformità ai valori indicati nelle tabelle dietetiche e merceologiche allegate, al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali. Qualora il menù alternativo venga fornito in monorazione dovrà non discostarsi eccessivamente dal Menù alternativo speciale proposto.

ART. 31 – PASTI FREDDI/CESTINI DA VIAGGIO

L'A.C. potrà richiedere alla D.A., in casi particolari o per le uscite didattiche, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

I pasti dovranno essere composti da:

- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio o frittata;
- n.1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente;
- n.1 un succo di frutta;
- n.1 una banana o una mela;
- n.1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere e tovagliolo di carta.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata. I pasti freddi o cestini da viaggio, dovranno essere contemplati anche per le diete speciali in bianco ed etico religiose.

TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 32 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- alle tabelle merceologiche allegato B contenenti anche i criteri ambientali di cui al D.M. 25 luglio 2011;
- a quanto proposto nell'offerta migliorativa presentata in sede di gara;

- ai limiti/valori-guida di contaminazione microbiologica riportati sulle Linee guida della Regione Piemonte dell'8 luglio 2002, approvate con determinazione dirigenziale n. 120 del 20.8.2002.

Etichettatura delle derrate

Le derrate devono essere etichettate conformemente alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi, tra le altre, alle prescrizioni del D. Lgs. n.109/1992 e s.m.i, D. Lgs. n. 110/1992, D. Lgs. n. 68/2000, circolare Minindustria n. 165 del 31.3.2000 e al D. Lgs. n. 259/2000 e alle prescrizioni di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011), e successivi aggiornamenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana. Gli alimenti riconfezionati dalla D.A., distribuiti nei plessi, stoccati nel centro cottura, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, produttore e/o confezionatore e/o marchio, lotto, data scadenza); inoltre, per i prodotti presenti nel centro di cottura, devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto dovrà essere utilizzato/consumato.

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1° C e +4° C.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare dovrà avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto.

I prodotti semilavorati dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche. La D.A. è tenuta a garantire gli eventuali ulteriori prodotti di derivazione biologica, DOP, IGP e locali, provenienti dal territorio provinciale, offerti in sede di gara.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

ART. 34 - OPERAZIONI PRELIMINARI

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Nella preparazione dei pasti è vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, i conservanti e gli additivi chimici.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'art. 38.

ART. 35 - PREPARAZIONE

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale. Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. I prodotti utilizzati dovranno essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

TITOLO IX

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 37 - ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA

La prenotazione di pasti avverrà con le modalità di cui all'art. 21.

La consegna dei pasti ai punti di distribuzione presso le scuole dovrà essere effettuata secondo quanto indicato nel precedente articolo 8. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni singolo punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da apposita bolla di consegna su cui dovranno essere indicate anche la data, l'orario della consegna e la tipologia dei pasti consegnati.

ART. 38 - LINEA REFRIGERATA

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo la normativa vigente, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1° C e +4° C.

Gli alimenti per cui sarà consentita la cottura il giorno antecedente il consumo saranno: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La cottura di altri alimenti, in linea refrigerata, il giorno precedente il consumo, potrà essere autorizzata dalla stazione appaltante, a sua discrezione, in seguito alla predisposizione da parte della D.A. di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.).

E' vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 39 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura dovrà essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 40 - CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite, nei refettori, con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte sarà prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari) tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste asciutte dovranno essere condite direttamente nelle gastronomie, al momento della distribuzione, ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento della consumazione del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio parmigiano reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

ART. 41 - IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 42 - CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi ai requisiti di cui al D.P.R. n. 327/1980, DM 21/03/1973 e s.m.i. e al Reg. (CE) 29/4/2004, n. 852.

Si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchio a tenuta termica, munito

di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra. I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati e dovrà essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni, mentre su tutti i restanti contenitori è sufficiente il tipo di alimento e la quantità.

Il formaggio grattugiato dovrà essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta. Il pane dovrà essere trasportato in sacchi adeguatamente resistenti, inseriti in ceste di plastica.

La frutta dovrà essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole con relativa identificazione.

Potranno essere impiegate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre dei gastronorm in acciaio inox con altezza superiore a cm. 10.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

ART. 43 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti, coibentati con pareti interne lavabili e comunque conformi al D.P.R. 327/80 artt. 43 e 47 e Reg. CE 852/2004, nonché a tutta la normativa vigente.

È fatto obbligo alla D.A. di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che, dal medesimo, non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità, da parte dell'A.C., di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione dovrà essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla D.A.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

La D.A. dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- veicoli, almeno euro 5 e/o metano,
- veicoli elettrici,
- vetture ibride.

La D.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere presentato all'avvio del servizio. Le schede dei mezzi di trasporto dovranno essere consegnate all'ufficio comunale competente prima dell'inizio del servizio.

Gli acquisti di eventuali nuovi mezzi di trasporto, destinati al presente appalto, dovranno essere comunicati all'A.C. e dovranno rispettare le prescrizioni dettate dal presente C.S.A. e dalla normativa vigente in materia e, pertanto, dovrà essere fornita apposita scheda integrativa.

ART. 44 - SERVIZIO NEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

Nei centri di distribuzione i pasti saranno distribuiti con servizio a tavola a cura del personale della D.A..

La D.A. verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto.

Il personale addetto alla refezione, prima di iniziare le operazioni di distribuzione dei pasti, dovrà:

- togliersi anelli (ad esclusione della fede nuziale), braccialetti, orologi, collane e orecchini (compresi i vari tipi di piercing);
- lavarsi accuratamente le mani (saranno vietati smalti sulle unghie);
- indossare la prescritta divisa, a norma con le disposizioni dell'art. 42 del D.P.R. n.327/1980 e del Reg. (CE) 29.4.2004, n.852/2004;

- aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari, per poter effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori che, terminato il rilevamento della temperatura, dovranno essere subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico;
- condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire (espressa in volume o peso);
- utilizzare utensili adeguati e calibrati.

Una volta iniziata la distribuzione, tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico dovrà essere distribuita.

TITOLO X

IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEL CENTRO DI COTTURA E DEI PUNTI DI DISTRIBUZIONE

ART. 45 - LOCALE PRODUZIONE PASTI

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

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

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

La D.A. dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale. Le finestre dovranno essere munite di protezione anti-insetti.

ART. 46 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980, artt. 31 e 51, dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e dal Reg. (CE) 29/4/2004, n.852/2004.

ART. 47 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i punti di distribuzione ed i refettori saranno a carico della D.A. e dovranno essere oggetto di specifica procedura.

La D.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.) relativa alle procedure dichiarate in sede di gara.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

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

ART. 48 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

La D.A. dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011; nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la D.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

ART. 49 - DIVIETI

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

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

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

ART. 50 - PULIZIA IMPIANTI

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature dei terminali di cottura, refettori e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dalla D.A.

ART. 51 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia dovrà attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. Tutto il materiale di sanificazione non dovrà restare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

I detersivi dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

TITOLO XI PERSONALE

ART. 52 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La D.A. per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Il piano di organizzazione del personale sarà oggetto di valutazione in sede di gara e vincolante in sede contrattuale.

Figure professionali legate alla preparazione

Dovrà essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, nel rapporto medio per le scuole infanzia e primarie di un operatore addetto ai punti di distribuzione. Per tutte le tipologie di scuola sarà richiesto un rapporto addetti/pasti erogati di 1:40, con una tolleranza di 5 pasti per addetto.

- Il personale, sotto indicato, dovrà svolgere le funzioni di seguito riportate e dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ed esperienze professionali:
- **Responsabile del servizio.** Per il Responsabile del servizio si rimanda a quanto previsto all'art.19.
- **Dietista.** La D.A. dovrà altresì assicurare la figura di dietista, in possesso della qualifica professionale idonea, abilitante all'esercizio della professione, di comprovata esperienza di almeno tre anni nel campo, avente i compiti di predisporre tutti i tipi di diete e di essere referente per la verifica e controllo su tutti gli alimenti e/o pasti da consegnare nei singoli plessi.
- **Referente dello sportello.** La D.A. dovrà inoltre individuare, prima dell'inizio del servizio, un Referente, responsabile dello sportello, in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, da destinare al servizio sul territorio, reperibile durante l'orario degli uffici comunali e in grado di gestire in modo idoneo il servizio informatizzato e di poter intervenire tempestivamente per la risoluzione di eventuali disservizi e presente presso gli uffici come previsto dall'art. 20 del presente capitolato. Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale della D.A. è preposto, l'A.C. ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi risulti non idoneo o inadatto allo svolgimento del servizio.

La D.A. dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alle pulizie dei refettori dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'A.C., con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

All'inizio di ciascun anno scolastico, la D.A. invierà all'A.C. l'elenco completo del personale presente nei punti di distribuzione, compreso il personale destinato alle sostituzioni con indicazione del plesso scolastico di destinazione; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate all' A.C..

Si precisa che tutto il personale occupato dalla D.A. dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali saranno tenuti a provvedervi per proprio conto.

La D.A. dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione alla segreteria del servizio politiche educative.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo insindacabile giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti connessi ad un corretto rapporto con gli utenti della Refezione Scolastica.

In tal senso, la D.A. dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La D.A., inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell' idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla consegna dei pasti, nonché all' intero servizio nei punti di distribuzione, sollevando l' A.C. da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento per i dipendenti pubblici, normato dal DPR 16.04.2013 n. 62, e dal codice di comportamento approvato dal Comune di Piovascico con deliberazione della Giunta Comunale n. 231 del 23.12.2013, si intendono estesi nei confronti del soggetto affidatario che opera in favore dell' Amministrazione.

ART. 53 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

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

Fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell' appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla D.A., in caso di cambio di gestione dell' appalto, si stabilisce per la D.A., nel caso abbia necessità di assumere, l' obbligo di assunzione in via prioritaria del personale impiegato nella gestione uscente.

ART. 54 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La D.A. deve, preliminarmente all' esecuzione del contratto e durante l' esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente C.S.A., per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell' A.C.; a tale scopo la D.A. informerà l' A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

Il personale dovrà essere qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull' igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La D.A. dovrà altresì garantire al proprio personale che, nell' ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

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

ART. 55 – VESTIARIO

La D.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza da indossare durante le ore di servizio.

Il vestiario del personale sia per i refettori che per i centri di cottura dovrà essere: camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, cuffia o copricapo idonei a contenere

tutta la capigliatura, calzature appropriate, mascherine e guanti monouso e quanto sia necessario per il servizio.

Dovranno essere previsti, per i lavori di pulizia distribuzione e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi devono essere previsti anche quelli per il ricambio. La dotazione di tale vestiario deve essere personale e fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

ART. 56 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04, nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della D.A.

ART. 57 - IGIENE PERSONALE

Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Il personale prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione deve:

- aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro (art. 55);
- lavarsi accuratamente le mani.

ART. 58 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

La D.A. deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

La D.A. deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs. 81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

TITOLO XII CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO

ART. 59 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato e con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell'esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel presente C.S.A., sia presso il Centro di Cottura sia presso i punti di distribuzione.

La D.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C., in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi, fornendo altresì tutta la collaborazione necessaria, compresi chiarimenti e documentazione.

L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'A.C. si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- l'Ufficio comunale competente;
- i competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- i tecnici e gli specialisti del settore eventualmente incaricati dall'A.C.
- la Commissione Mensa come descritta nell'art. 60.

Le persone che avranno accesso alla cucina dovranno essere munite di idoneo abbigliamento.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Qualora, in sede di controllo, siano rilevate non conformità, inadempienze, irregolarità, l'A.C. procederà ad effettuare le dovute osservazioni e contestazioni come previsto dall'art. 64.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

- corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti;
- corrispondenza del menù giornaliero
- conservazione campioni testimone;
- corrispondenza degli alimenti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato;
- applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio;
- buona conservazione degli alimenti e rispetto della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio;
- controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi;
- controllo della corretta applicazione dell'HACCP;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

b) CONTROLLI ANALITICI

Durante i controlli, i tecnici incaricati dagli Enti preposti, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio (le spese verranno addebitate alla D.A.). La D.A. dovrà inoltre fornire immediata evidenza dei controlli effettuati dalle diverse Autorità di Vigilanza (es. NAS, ASL, ARPA.. ecc.) trasmettendo all'A.C. copie integrali dei rilievi e delle prescrizioni da essi disposte sia per quanto concerne la produzione, sia per le questioni strutturali/impiantistiche, comunicando, altresì, l'avvenuto adeguamento nei tempi stabiliti per quanto di propria competenza.

c) VERIFICHE AMMINISTRATIVE

L'A.C. procede alla verifica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito del presente appalto.

Le attività di verifica di conformità dei servizi saranno dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo amministrativo, tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

Le attività di verifica di conformità hanno, inoltre, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

d) RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico la D.A. trasmetterà al Comune una Relazione sull'andamento del servizio contenente le seguenti informazioni relative a:

- organigramma del personale e organizzazione del lavoro;
- formazione del personale;
- programma manutenzioni;
- relazione su NON Conformità analisi e segnalazioni;
- segnalazioni da parte della commissione mensa;
- rapporto sulle attività svolte dal Punto Assistenza Famiglie, sulle attività previste all'articolo 16 del presente C.S.A. e sulle proposte formulate in sede di gara.

È facoltà dell'A.C. richiedere in situazioni specifiche relazioni aggiuntive su particolari argomenti.

e) RAPPORTO SEMESTRALE

Verifica del rispetto delle disposizioni di cui all'allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti;

La D.A. dovrà pertanto:

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

ART. 60 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato anche dalla Commissione Mensa, istituita con apposita deliberazione di Consiglio Comunale, con la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione di rappresentanti dei genitori e dell'istituzione scolastica locale.

La Commissione Mensa è composta da genitori e insegnanti nel numero e nelle modalità previsti nel regolamento approvato dal Consiglio Comunale.

L'attività di controllo della Commissione Mensa potrà svolgersi nei refettori, dove verranno consumati i pasti o nel centro di cottura dove questi verranno preparati. I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, individualmente, nell'orario della refezione scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, secondo le modalità previste dal regolamento.

Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso ai locali concordate con l'autorità scolastica e con la segreteria del servizio mensa.

I componenti della Commissione Mensa possono relazionare sul servizio di refezione esclusivamente utilizzando la modulistica predisposta ad hoc dall'A.C. al fine di agevolare le operazioni di controllo e gli interventi successivi del servizio medesimo.

Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ufficio comunale competente.

Le inadempienze e le anomalie con carattere di particolare urgenza verranno segnalate telefonicamente in modo da permettere un tempestivo ed efficace intervento dell'A.C.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze della D.A.; l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

ART. 61 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

Come previsto al precedente articolo 18 la D.A., in accordo con l'Amministrazione, è tenuta ad adottare un sistema annuale di monitoraggio e di verifica della soddisfazione dell'utenza finalizzato anche ad individuare gli interventi correttivi per valutare, congiuntamente all'A.C. azioni di miglioramento della qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utente e la realtà servita. La D.A. dovrà rendersi disponibile anche a prevedere la pesatura dei residui di mensa.

ART. 62 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la D.A. dovrà, giornalmente, prelevare, presso il centro cottura, due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (A.C. di destinazione, data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc.) e riporli, rispettivamente, uno in cella frigorifera a +4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18° C per 72 ore.

Nel caso di multi porzione, ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

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

ART. 63 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Presso il centro di cottura e presso i centri di distribuzione, la D.A. dovrà redigere ed applicare il piano di autocontrollo aziendale, pena la rescissione del contratto.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente al "pacchetto igiene" composto da: Reg. CE178/2002, Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004, Reg. 882/2004, e s.m.i., concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto, la D.A., come Operatore del Settore Alimentare, dovrà, attraverso l'applicazione dell'analisi dei rischi, individuare tutti i punti critici del proprio processo produttivo e prevedere quindi azioni preventive e azioni correttive, tali da ridurre al minimo ogni tipo di rischio chimico, fisico e microbiologico, garantendo dunque la tutela della salute del consumatore finale oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura, a disposizione dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti Organi Comunali nonché di soggetti incaricati dall'A.C.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la D.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 64 - CONTESTAZIONI

Ove si verificano inadempienze della D.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, dall'A.C., penali previste dall'art. 23, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente C.S.A..

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, trasmessa a mezzo PEC, avverso cui la D.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento. Trascorsi i cinque giorni lavorativi stabiliti, nel caso in cui la D.A. non avesse presentato le controdeduzioni, qualora non fossero ritenute valide dall'A.C. ovvero la D.A. non si fosse uniformata nei tempi stabiliti ad eventuali prescrizioni dell'A.C., quest'ultima provvederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del A.C., nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. E' fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto nel caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni e inadempienze nell'espletamento del servizio.

In caso di risoluzione del contratto, all'operatore è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

L'A.C. potrà altresì procedere nei confronti della D.A. alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XIII

NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ART. 65 - NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO ED OBBLIGHI CONNESSI AI CONTRATTI DI APPALTO

Nell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Ai fini di adempiere a quanto disposto dall'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., prima della stipula del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a:

- Prendere visione del Documento di Valutazione dei Rischi, del Piano di Emergenza e delle relative procedure da attuare in caso di esodo relativi alle sedi in cui si troverà ad operare. Tali documenti saranno resi disponibili durante il sopralluogo preventivo.

- Predisporre la Valutazione dei Rischi relativa alle mansioni svolte con particolare riferimento al contesto in cui si opera

- Prendere preventivamente visione del DUVRI preliminare e standard redatto da questa Amministrazione Comunale, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logico o organizzativo incidenti sulle modalità di realizzazione dell'appalto. Tale documento potrà inoltre essere integrato su proposta della D.A., da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione, ed in seguito ad una valutazione di questa da parte dell'Amministrazione Comunale.

Lo stesso dovrà essere debitamente sottoscritto prima dell'inizio delle attività e verrà allegato al contratto di appalto stipulato con l'aggiudicatario.

Si precisa che tale documento dovrà essere integrato singolarmente da ciascun Dirigente Scolastico prima della stipula del contratto e comunque prima del concreto inizio delle attività in appalto, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto, individuando le misure atte ad eliminare, o quantomeno ridurre, tali rischi. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'impresa aggiudicataria, integra gli atti contrattuali.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art. 36 e 37 del D. Lgs. 81/08 e Accordo Stato Regioni del 21.12.11, provvedendo all'aggiornamento nel corso dell'appalto. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza durante lo svolgimento delle attività, in ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto, di un addetto alla lotta antincendio e di un addetto al primo soccorso, opportunamente formati ed addestrati secondo le vigenti normative di legge. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza di un pacchetto di medicazione all'interno di ogni plesso scolastico in cui viene svolto l'appalto.

Ai fini della verifica dell'idoneità tecnico professionale, come previsto dall'art. 26 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 81/08 e s.m.i., l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a questa Amministrazione Comunale, prima dell'aggiudicazione dell'appalto ed entro il termine alla medesima comunicato a mezzo PEC, la seguente documentazione: elenco del personale interessato all'appalto, con relativi attestati di formazione, idoneità alla mansione lavorativa, ove prevista, verbale di consegna dei dispositivi di protezione individuali e comunicazione di assunzione.