



COMUNE DI TRINO

www.comune.trino.vc.it

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE
NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT ED AI
CRITERI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/7/2011**

INDICE

CAPITOLO I: NORME GENERALI

- Articolo 1: Oggetto dell'appalto
- Articolo 2: Carattere del servizio
- Articolo 3: Definizioni
- Articolo 4: Durata dell'appalto
- Articolo 5: Caratteristiche del servizio
- Articolo 6: Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio
- Articolo 7: Caratteristiche del sistema di gestione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle rette
- Articolo 8: Specifiche tecniche
- Articolo 9: Punti di preparazione e distribuzione
- Articolo 10: Importo a base di gara, scelta del contraente e corrispettivo
- Articolo 11: Elementi di valutazione
- Articolo 12: Comunicazione di aggiudicazione
- Articolo 13: Modalità di svolgimento del servizio
- Articolo 14: Oneri inerenti il servizio

CAPITOLO II: MENU' E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

- Articolo 15: Tabelle dietetiche/Menù
- Articolo 16: Variazione dei menù
- Articolo 17: Tabelle dietetiche con pesi a crudo e a cotto
- Articolo 18: Regimi dietetici particolari
- Articolo 19: Diete in bianco
- Articolo 20: Somministrazione della frutta a metà mattinata
- Articolo 21: Informazioni agli utenti
- Articolo 22: Destinazione del cibo non somministrato
- Articolo 23: Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti

CAPITOLO III: SPECIFICHE TECNICHE DI BASE AI SENSI DEL DM 25/07/2011 E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Articolo 24: Tabelle merceologiche

Articolo 25: Assenza di OGM

Articolo 26: Etichettatura delle derrate

Articolo 27: Conformità degli alimenti

Articolo 28: Tracciabilità – Rintracciabilità

Articolo 29: Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

CAPITOLO IV: APPROVVIGIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Articolo 30: Approvvigionamento e conservazione delle derrate

Articolo 31: Manipolazione, cottura e organizzazione del lavoro per la produzione

Articolo 32: Somministrazione

Articolo 33: Consumi energetici

Articolo 34: Requisiti dei mezzi di trasporto

Articolo 35: Riduzione e gestione dei rifiuti

CAPITOLO V: IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI COTTURA E TERMINALI DI CONSUMO

Articolo 36: Riassetto, pulizia e sanificazione

Articolo 37: Detergenti, disinfestanti e sanificanti

Articolo 38: Limiti di igiene ambientale

Articolo 39: Requisiti degli imballaggi

Articolo 40: Requisiti dei prodotti in carta – tessuto

Articolo 41: Monitoraggio, prevenzione e lotta infestanti

CAPITOLO VI: RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE

Articolo 42: Disposizioni igienico sanitarie

CAPITOLO VII: OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

Articolo 43: Licenze ed autorizzazioni

Articolo 44: Domicilio e responsabilità

Articolo 45: Osservanza delle leggi e dei regolamenti

Articolo 46: Cessione del contratto – Disciplina del subappalto

Articolo 47: Obblighi a carico della ditta appaltatrice

CAPITOLO VIII: CONTROLLO E QUALITA' DEL SERVIZIO

Articolo 48: Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

Articolo 49: Controlli e verifiche di conformità

Articolo 50: Tipologia e modalità di verifica della Commissione Mensa

Articolo 51: Blocco derrate

Articolo 52: Conservazione del pasto campione

Articolo 53: Autocontrollo da parte del fornitore

Articolo 54: Controlli analitici da parte del fornitore

CAPITOLO IX: RAPPORTI FRA IMPRESA APPALTATRICE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Articolo 55: Penalità

Articolo 56: Risoluzione del contratto

Articolo 57: Fallimento della ditta

Articolo 58: Assicurazioni – Responsabilità

Articolo 59: Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

Articolo 60: Danni e ammanchi

CAPITOLO X: PERSONALE

Articolo 61: Personale

Articolo 62: Organico del personale

Articolo 63: Igiene personale

Articolo 64: Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

Articolo 65: Reintegro personale mancante

Articolo 66: Responsabile Coordinatore del Servizio

Articolo 67: Vestiario

Articolo 68: Addestramento, formazione e informazione

CAPITOLO XI: TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 69: Coordinamento per la prevenzione, protezione e tutele ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro

Articolo 70: DUVRI

Articolo 71: Gestione

CAPITOLO XII: NORME FINALI

Articolo 72: Risoluzione delle controversie

Articolo 73: Spese contrattuali

Articolo 74: Rinvio

CAPITOLO I

NORME GENERALI

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011.

Articolo 1 — Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Trino.

Articolo 2 — Carattere del servizio

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Articolo 3 — Definizioni

Il presente capitolato disciplina la produzione e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in «legame fresco-caldo», destinati al servizio di ristorazione scolastica.

Articolo 4 — Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in anni 3 (tre) decorrenti dal 1º gennaio 2018, ovvero da altra eventuale data successiva che dovesse determinarsi in dipendenza della conclusione della procedura di gara.

Se allo scadere del termine contrattuale il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare la gestione del servizio per il periodo successivo, l'appaltatore, previa richiesta scritta del medesimo Comune, è tenuto a continuare il servizio alle stesse condizioni contrattuali, per il tempo necessario ad effettuare l'aggiudicazione e, comunque, per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).

Il Comune potrà dare avvio all'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato anche in pendenza della stipula del relativo contratto.

Articolo 5 — Caratteristiche del servizio

Il servizio consiste:

a) nella fornitura, preparazione, porzionamento e distribuzione di pasti in numero orientativo - nei giorni di maggiore afflusso - non superiore a presunte **258** unità giornaliere a favore di una pluralità potenziale di soggetti di seguito riepilogati e con le modalità a fianco indicate:

- alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado della Città: fornitura, preparazione, porzionamento e distribuzione del pasto di mezzogiorno. Al servizio possono accedere anche gli insegnanti che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente;
- bambini frequentanti il Nido d'Infanzia Comunale: fornitura, preparazione e porzionamento dei pasti (così come meglio specificato all'art. 15 e 23 del presente Capitolato). Al servizio possono accedere anche gli operatori che prestano servizio presso il Nido d'Infanzia, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente;
- bambini frequentanti i centri estivi comunali: fornitura, preparazione, porzionamento e distribuzione del pasto di mezzogiorno. Al servizio può accedere anche il personale che durante il pasto presta attività di assistenza e vigilanza, secondo le disposizioni che all'occorrenza verranno impartite dall'Ufficio comunale competente.

Il numero complessivo dei pasti caldi attualmente somministrati ammonta a circa **54.740** unità annue, di cui:

- n. **12.000** pasti circa per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
- n. **20.300** pasti circa per gli alunni della Scuola Primaria;
- n. **7.000** pasti circa per gli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado;
- n. **5.000** pasti circa per il personale docente avente diritto;
- n. **6.440** pasti circa per gli alunni del Nido d'Infanzia e per gli operatori che vi prestano servizio;
- n. **4.000** pasti circa per i bambini e il personale del Centro Estivo;

b) nella prosecuzione dell'utilizzo del sistema informatico in essere per la rilevazione delle presenze quotidiane e la prenotazione dei pasti nonché la riscossione delle rette, con riferimento agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di 1° grado e Centro Estivo quando attivo, fatta salva la possibilità per l'Impresa Aggiudicataria di proporre soluzioni oggettivamente migliorative che non comportino cambiamenti nell'approccio con l'utenza.

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale.

Articolo 6 — Regole generali sull'organizzazione complessiva del servizio

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta dovrà:

1. utilizzare il **CENTRO COTTURA SCUOLA DELL'INFANZIA** che serve l'omonima struttura scolastica;
2. utilizzare il **CENTRO COTTURA SECONDARIA DI 1° GRADO** che serve le scuole Primarie, Secondaria di 1° grado ed il Centro Estivo (seconda/terza settimana di giugno - mese di luglio e parte del mese di agosto);
3. utilizzare il **CENTRO COTTURA NIDO D'INFANZIA COMUNALE** che serve l'omonima struttura comunale.

Detti centri di cottura, dei quali l'Impresa Aggiudicataria (d'ora in avanti denominata con l'acronimo I.A.) avrà preso visione e del cui stato si dichiarerà a piena conoscenza, dovranno essere mantenuti in perfetto stato d'uso, il tutto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal piano HACCP, ovvero risistemati e potenziati, ove necessario, e resi funzionali alla preparazione dei pasti per i quali sono destinati attrezzandole con idonee apparecchiature, arredi e materiali mancanti o non più idonei allo scopo; il tutto a cura dell'impresa medesima.

Nel periodo di utilizzo dei suddetti centri di cottura comunale:

- l'I.A. cura la manutenzione ordinaria dei centri di cottura e di refezione, delle attrezzature e degli arredi, assumendo ogni responsabilità tanto per gli impianti di pertinenza, quanto per i locali e le attrezzature esistenti, che dovranno essere mantenuti conformi alla vigente normativa; alla stessa incomberà inoltre l'onere di ogni adempimento previsto dalla normativa in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, prevenzione e protezione dai rischi;
- lo scarico delle derrate alimentari presso i centri da parte dei fornitori dovrà essere effettuato esclusivamente in orario diverso da quello di entrata e uscita e di intervallo degli alunni;
- l'I.A. dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività didattica, né causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche;
- l'I.A. dovrà curare la costante pulizia delle aree esterne di pertinenza dei centri di cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette da imballaggio, rifiuti e altri materiali;
- l'I.A. non potrà confezionare pasti o vivande per utenti diversi dal Comune di Trino, se non previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale (d'ora in avanti denominata con l'acronimo A.C.) stessa che si riserva la facoltà di stipulare accordi e/o convenzioni con altri soggetti eventualmente interessati;
- restano a carico del Comune le spese per la fornitura di acqua potabile, il riscaldamento dei locali, la fornitura di gas metano e di energia elettrica per l'illuminazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva — nel corso della durata dell'appalto — la facoltà di apportare modifiche ai quantitativi e alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei refettori (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.

Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del valore dell'appalto, calcolato sulla base di **54.740** pasti annui, alle stesse condizioni del contratto.

Articolo 7 – Caratteristiche del sistema di gestione del servizio di iscrizione, prenotazione e riscossione delle rette

Con riferimento al Nido d'Infanzia Comunale l'I.A. dovrà garantire i pasti ai bambini e al personale presenti durante ogni giornata di apertura dello stesso Nido. La cuoca presente presso il Centro di Cottura presso la struttura dovrà verificare e predisporre giornalmente il numero dei pasti necessari. La riscossione delle rette mensili del Nido d'Infanzia Comunale, comprensive dei pasti, è di competenza dall'A.C.

Con riferimento agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di 1° grado e Centro Estivo quando attivo, l'I.A. ha l'obbligo di:

A. dotarsi di un sistema informatico per la rilevazione delle presenze quotidiane, la prenotazione, l'addebito ed il pagamento anticipato dei pasti a partire dal 7 gennaio 2018, qualora l'appalto decorra dal 1° gennaio dello stesso anno, altrimenti non oltre 7 giorni dall'inizio effettivo del medesimo appalto; a tal fine l'I.A. potrà avvalersi della banca dati e dell'eventuale strumentazione utilizzata dall'appaltatore uscente;

B. riscuotere direttamente le rette, secondo gli importi definiti e comunicati dall'A.C. e successivo versamento alla stessa A.C. secondo quanto indicato nell'art. 10. Il servizio di riscossione rette si articolerà su un sistema prepagato secondo quanto di seguito specificato:

- competenze dell'A.C.:
 - gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni al servizio e la comunicazione dei suddetti dati all'I.A.;
 - determinazione delle tariffe del servizio di ristorazione;
 - acquisizione dell'ISEE dell'utente che richiede la riduzione e/o la definizione della tariffa relativa, con comunicazione della stessa all'I.A.;
 - comunicazione all'I.A. dell'elenco degli utenti iscritti al servizio;
 - comunicazione all'I.A. dell'elenco degli insegnanti e del personale ausiliario aventi diritto al pasto;
- competenze dell'I.A.:
 - inserimento dei dati anagrafici relativi all'utenza nel sistema informatico di cui alla lett. A;
 - il sistema informatizzato sopracitato dovrà avere caratteristiche tali da gestire completamente i processi di rilevazione delle presenze, prenotazione dei pasti, addebito e pagamento anticipato degli stessi attraverso due punti di ricarica POS situati nel territorio comunale; la

convenzione con i punti di ricarica, come ogni ed eventuale onere ad essa connesso, sarà a carico dell'I.A.;

- i terminali dei punti di ricarica devono essere dotati di stampante e modem per permettere la produzione di uno scontrino di ricevuta per gli utenti e per trasmettere giornalmente i dati sulle ricariche effettuate al sistema informativo centrale;
- il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date ed i periodi desiderati, suddivisi per tipologia di utenza. Al sistema dovrà poter accedere l'A.C. per la rilevazione di dati. Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti. Il sistema dovrà permettere in modo semplice la definizione da parte dell'A.C. di indicatori significativi del servizio, il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e grafici;
- manutenzione, durante tutto l'appalto, delle apparecchiature hardware e del software;
- acquisto e installazione di tutte le attrezzature necessarie presso i singoli centri di refezione;
- in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, risoluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione presenze/prenotazione pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza;
- verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dai centri di refezione;
- adeguata campagna informativa, da concordarsi con l'A.C., nei confronti dell'utenza per far conoscere le nuove modalità di prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà prevedere l'organizzazione di riunioni, la fornitura di stampati alle famiglie per permettere una comunicazione chiara e completa;
- segnalazione, tramite S.M.S., agli utenti dell'avvenuto esaurimento del credito;
- trasferimento al termine dell'appalto, senza alcun costo aggiuntivo per l'A.C., delle licenze d'uso del software, oltre alla piena proprietà di hardware, banche dati e/o strumentazione utilizzata nell'ambito del sistema;
- rilevazione nominativa degli utenti morosi, compresa l'effettuazione di almeno 2 solleciti scritti all'utente insolvente, dandone informazione anche al Comune. Decorsi senza esito i termini di cui ai solleciti, l'I.A. trasmetterà la documentazione al Comune che valuterà, nel termine di 10 gg., l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali delle quali farsi carico. Il Comune – debitamente informato dall'I.A. – potrà adottare nei confronti degli utenti morosi provvedimenti di esclusione dal servizio e ne darà comunicazione all'I.A.

Articolo 8 – Specifiche tecniche

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

- *Allegato n. 1*: Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti – Progetto Regionale approvato dalla Regione Piemonte con DGR n. 780 del 18.12.2011 – revisione 2013;
- *Allegato n. 2*: Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari;
- *Allegato n. 3*: Verbale concessione in uso impianti attrezzature senza conduttore;
- *Allegato n. 4*: Informazioni e documentazione relative ai requisiti tecnico professionali per l'attuazione degli adempimenti previsti dall'art. 26 del d.lgs. n. 81/08;
- *Allegato n. 5*: Schema per redazione "Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti" di cui al PARAMETRO P.10;
- *Allegato n. 6*: Costi manodopera (ai sensi dell'art. 23, comma 6 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.).

Articolo 9 – Punti di preparazione e distribuzione

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti nei seguenti punti di ristoro:

Locali	Ubicazione
Asilo Nido Comunale Distribuzione ai tavoli (così come specificata all'art. 14 del presente Capitolato)	Largo Rodari
Scuola dell'Infanzia Distribuzione ai tavoli	Via Vittime di Bologna
Scuola Primaria Distribuzione guidata con utilizzo di n. 2 linee self-service	Via Vittime di Bologna
Scuola Secondaria di 1° grado Distribuzione guidata con utilizzo di n. 2 linee self-service	Via Vittime di Bologna
Centri Estivi Comunali Distribuzione ai tavoli e guidata con utilizzo di n. 2 linee self-service	Via Vittime di Bologna

Articolo 10 – Importo a base di gara, scelta del contraente e corrispettivo

L'importo a base di gara è il seguente: **€ 739.770,00** (IVA esclusa) per la durata dell'appalto definita nell'art. 4, di cui € 780,00 per oneri inerenti la sicurezza (di cui € 320,00 inerenti il Nido d'Infanzia e € 460,00 inerenti Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria) non soggetti a ribasso.

Nelle tabelle di cui sotto è indicato il dettaglio del calcolo per la base di gara:

Servizio	Base di gara: €/pasto (IVA esclusa)	N° presunto di pasti giornalieri	Giorni scolastici per A.S.	Numero presunto di pasti per A.S.	Totale base di gara/anno in € (IVA esclusa)
Pasti preparati per Nido A	4,50	28	230	6.440	28.980,00 (1) al netto degli oneri sulla sicurezza
Pasti preparati per i restanti Centri Cottura B	4,50	230	210	48.300	217.350,00 (2) al netto degli oneri sulla sicurezza
Base di gara annuale, esclusi gli oneri sulla sicurezza [(1) + (2)]					246.330,00 (3)
Base di gara complessiva, esclusi gli oneri sulla sicurezza [(3) x 3 (anni di durata dell'appalto)]					738.990,00 (4)
Oneri complessivi di sicurezza					780,00 (5)
Totale base di gara, comprensivi degli oneri sulla sicurezza [(4) + (5)]					739.770,00

L'appalto del servizio di cui al presente capitolato rientra nell'allegato IX del D.lgs n. 50/2016 - **CPV: 55524000-9 (servizi di ristorazione scolastica)**.

Pertanto, la procedura di aggiudicazione del suddetto appalto, deve intendersi disciplinata dalle disposizioni recate dal presente capitolato e dal D.lgs n. 50/2016 e s.m.i.

L'appalto sarà affidato al soggetto che avrà conseguito, in relazione all'offerta formulata, il punteggio più elevato in applicazione dei criteri stabiliti nel successivo art. 11.

Le offerte presentate saranno valutate da apposita Commissione, allo scopo nominata dalla competente Centrale Unica di Committenza di Casale Monferrato (AL).

Il prezzo del singolo pasto comprende, in un'unica cifra, costo derrate, costo manodopera, costo per manutenzione centri cottura e refettori, costo interventi speciali (sanificazione etc.) e utile del Concessionario, IVA esclusa.

Il corrispettivo dell'appalto sarà basato sui singoli prezzi per pasti preparati che andranno a determinarsi in sede di gara, ai sensi ed in applicazione di quanto indicato nell'art. 11.

I pagamenti del corrispettivo spettante all'appaltatore saranno rapportati al numero effettivo dei pasti erogati nell'arco di un mese, moltiplicando tale numero per i suddetti prezzi che sono al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza. L'appaltatore, al riguardo, sarà tenuto alla presentazione di regolari fatture mensili posticipate in cui occorrerà differenziare i relativi importi imponibili per ciascuna tipologia di pasti.

L'importo relativo agli oneri sulla sicurezza verrà liquidato previa consegna da parte dell'appaltatore di una copia dei verbali delle riunioni di coordinamento effettuate, così come previsto e specificato nel DUVRI riferito alle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria e nel DUVRI riferito al Nido d'Infanzia Comunale.

L'appaltatore, al riguardo, sarà tenuto alla presentazione di regolari fatture allegando la documentazione richiesta.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 (giorni) dalla loro acquisizione al protocollo comunale, fatti salvi:

- gli accertamenti con esito positivo in materia di DURC;
- l'applicazione della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- gli accertamenti con esito positivo per i pagamenti d'importo superiore ad € 10.000,00, di cui all'art. 48-bis del D.P.R. 29.09.1973, n. 602 e s.m.i.

Mensilmente la ditta, entro il primo giorno lavorativo di ogni mese, provvederà, per il mese precedente, a rendicontare dettagliatamente e a versare al Comune le somme incassate per conto dello stesso, ai sensi di quanto indicato nell'art. 7, lett. B.

Il corrispettivo a cui fa riferimento il presente articolo rimarrà fisso ed invariato sino al 31 dicembre 2018. Per il periodo successivo, lo stesso, a richiesta scritta dell'appaltatore da presentarsi al Comune – a pena di decadenza dal relativo beneficio – entro il termine del 31 gennaio 2019, potrà concordarsi tra le parti, con applicazione dal 1° gennaio dell'anno 2019, un aggiornamento del corrispettivo di che trattasi, in misura pari alla variazione - accertata dall'ISTAT - dell'indice medio generale nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati per l'intera collettività, al netto del consumo dei tabacchi, verificatasi nell'anno solare precedente.

Articolo 11 - Elementi di Valutazione

La gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa e del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi di quanto previsto dall'art. 95 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., nonché dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara, in base ai criteri e alle modalità di seguito stabilite.

All'Offerta tecnica verranno attribuiti massimo 70 punti su 100 e all'Offerta economica massimo 30 punti su 100.

A) parametri e punteggi offerta tecnico/qualitativa – MAX 70 PUNTI

Le offerte tecniche, conformi alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto, sono valutate dalla commissione di aggiudicazione in seduta riservata ed alle stesse saranno attribuiti un massimo di **punti 70/100** secondo i parametri di seguito specificati.

Le offerte tecniche dovranno essere formulate come segue:

Parametro P.1 Piano di formazione del personale (Art. 70 CSA)

massimo punti 5 ($W_{(i)}$)

Iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre a quelle obbligatorie per legge.

Il punteggio sarà assegnato in ragione del monte ore annuo offerto (oltre a quello obbligatorio per legge) in riferimento ai contenuti indicati nel presente Capitolato.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P1 dovrà occupare massimo n. 3 facciate, carattere Arial 12, max 35 righe per facciata.

Parametro P.2 Piano di gestione emergenze

massimo punti 8 ($W_{(i)}$)

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, una soluzione alternativa, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno.

Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del piano delle emergenze e delle relative soluzioni.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P2 dovrà occupare massimo 3 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12.

Parametro P.3 Piano di riciclo dei cibi (Art. 22 CSA)

massimo punti 6 ($W_{(i)}$)

Progetto delle modalità proposte per assicurare forme di impiego di prodotti/produzioni alimentari a fini solidaristici.

La cessione di alimenti, a qualsiasi titolo, è disciplinata dai Regolamenti CE sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/00, Reg. CE 852/04 e 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti le strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione. La Legge 155/2003 "legge del buon samaritano" equipara le organizzazioni di volontariato, che raccolgono e distribuiscono a titolo gratuito il cibo, al consumatore finale ai sensi del Reg. CE 178/2002 in tema di igiene alimentare.

A ulteriore garanzia la legge 147 del 27/12/2013 (legge di stabilità per l'anno 2014), all'art. 1 commi 236 e 237 in accordo con la legge "del buon samaritano", evidenzia la necessità di agevolare la redistribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale, salvaguardando nello stesso tempo le misure di sicurezza alimentare. Secondo tale norma, è richiesto che il "donatore" e le Onlus che effettuano, ai fini di beneficenza, la raccolta e la distribuzione dei cibi garantiscano un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, ciascuno per la parte di competenza.

Pertanto l'I.C. dovrà produrre una relazione illustrativa con cui descrive le modalità organizzative, i tempi di realizzazione, le competenze, i monitoraggi, le risultanze finali del progetto stesso.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P3 dovrà occupare massimo 3 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12.

Parametro P.4 Piano per migliorare la gestione delle diete speciali (Art. 18 CSA)

massimo punti 5 ($W_{(i)}$)

L'I.C. dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra le modalità per migliorare la gestione delle diete speciali (ad esempio intolleranze, allergie, celiachia e disagio alimentare, ecc.), in modo da renderle il più possibile sovrapponibili al menù standard e la varietà delle diete autorizzate per motivi etico-religiosi-culturali (ad esempio vegetariani, vegani e linea halal, ecc.).

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P4 dovrà occupare massimo 3 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.5 Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi (Art. 35 CSA)

massimo punti 3 ($W_{(i)}$)

L'I.C. dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra le modalità di riduzione dei rifiuti/imballaggi, con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo dei rifiuti e soluzioni innovative per la riduzione degli imballaggi.

Il punteggio sarà attribuito in ragione della maggiore efficacia delle soluzioni proposte.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P5 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12.

Parametro P.6 Piano attrezzature e macchinari (Art. 33 CSA)

massimo punti 8 ($W_{(i)}$)

Al fine del **contenimento dei consumi energetici**, l'I.C. dovrà presentare un piano di interventi ponendo particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni con l'acquisto di apparecchi e attrezzature la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label (previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi), certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero ad uso "professionale" e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, farà testo il minor consumo energetico rilevato da apposita documentazione tecnica. L'I.C. dovrà indicare il numero, il tipo di attrezzature e/o elettrodomestici che provvederà a sostituire o integrare con le caratteristiche sopra specificate, indicando l'onere economico complessivo a carico dell'impresa stessa. Le attrezzature proposte dovranno essere fornite entro i primi due anni di durata del contratto e dotate di adeguate certificazioni energetiche.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggiore importo economico in relazione alle attrezzature proposte; nessun punteggio sarà attribuito in caso di assenza di proposta; i valori intermedi saranno assegnati in relazione agli importi offerti dai singoli concorrenti.

In particolare il coefficiente dell'offerta presa in considerazione $V_{(a)}$ (variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$) sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = AM_{(a)} / AM_{max}$ (dove $AM_{(a)}$ =importo complessivo offerto dal concorrente preso in considerazione; AM_{max} = massimo importo offerto [migliore offerta presentata])

La relazione relativa al parametro P6 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12)

Parametro P.7 Piano di comunicazione con l'utenza durante distribuzione e consumo del pasto

massimo punti 8 ($W_{(i)}$)

L' I.C. dovrà predisporre un progetto atto ad ottimizzare le strategie operative e relazionali adottate dal personale per instaurare un costante dialogo con i piccoli utenti e stabilire ottimali livelli di comunicazione per favorire la condizione di benessere del bambino in mensa, con particolare attenzione alla presenza di coordinatori e/o esperti di

alimentazione al momento della distribuzione e del consumo del pasto ai fini del monitoraggio della soddisfazione dell'utenza e dei cibi non graditi e scartati.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P7 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.8 Incidenza percentuale in termini di peso, delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato a garanzia della qualità - che la Ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti

massimo punti 8

L'I.C. dovrà presentare relazione che indichi la percentuale complessiva sul peso totale dei prodotti offerti per ogni tipologia di produzione richiesta, secondo il modello di cui alle tabelle seguenti. Il punteggio sarà attribuito esclusivamente alla percentuale offerta, eccedente il minimo di legge, come indicato nelle tabelle.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 3 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (<i>specifiche tecniche di base dei C.A.M.</i>)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$F_{CAM1} = 40\%$	produzione biologica	$F_{O1} = \% \text{ offerta di produzione biologica}$
$F_{CAM2} = 20\%$	prodotti IGP, DOP, STG	$F_{O2} = \% \text{ offerta sul peso totale di IGP, DOP, ecc}$
	produzione integrata	
	prodotti tipici e tradizionali	
$F_{CAM \text{ TOTALE}} = 60\%$	produzione biologica prodotti IGP, DOP, STG prodotti tipici e tradizionali	$F_{O \text{ TOTALE}} = \% \text{ complessiva offerta sul peso totale}$

L'I.C. dovrà dichiarare i valori di F_{O1} e F_{O2} (rispettivamente non inferiori a F_{CAM1} e F_{CAM2}).
La somma dei precedenti valori determinerà il valore di $F_{O\text{ TOTALE}}$, che non dovrà comunque superare il valore limite del 100%, né essere inferiore al 60%.

In particolare il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (F_{O\text{ TOTALE } (a)} - F_{CAM\text{ TOTALE}}) / (F_{MAX\text{ TOTALE}} - F_{CAM\text{ TOTALE}})$ (dove $F_{O\text{ TOTALE } (a)}$ = somma di F_{O1} e F_{O2} offerti dal concorrente preso in considerazione; $F_{CAM\text{ TOTALE}} = 60\%$; $F_{MAX\text{ TOTALE}}$ massima percentuale complessiva offerta [miglior offerta presentata])

Nessun punteggio sarà attribuito qualora nessun concorrente offra una percentuale totale superiore al minimo.

Nel caso in cui il valore $F_{O\text{ TOTALE}}$ superi il valore limite del 100%, ai fini dell'attribuzione del punteggio il valore $F_{O\text{ TOTALE}}$ sarà considerato pari a 100%.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, offerte relative a percentuali inferiori ai suddetti minimi (F_{CAM1} e F_{CAM2}).

Carne - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 3 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (<i>specifiche tecniche di base dei C.A.M.</i>)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$C_{CAM1} = 15\%$	produzione biologica	$C_{O1} = \%$ offerta di produzione biologica
$C_{CAM2} = 25\%$	prodotti IGP, DOP	$C_{O2} = \%$ offerta sul peso totale di IGP, DOP, ecc
	prodotti tipici e tradizionali	
$C_{CAM\text{ TOTALE}} = 40\%$	produzione biologica prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali	$C_{O\text{ TOTALE}} = \%$ complessiva offerta sul peso totale

L'I.C. dovrà dichiarare i valori di C_{O1} e C_{O2} (rispettivamente non inferiori a C_{CAM1} e C_{CAM2}).

La somma dei precedenti valori determinerà il valore di $C_{O\text{ TOTALE}}$, che non dovrà comunque superare il valore limite del 100%, né essere inferiore al 40%.

In particolare il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (C_{O\text{ TOTALE } (a)} - C_{CAM\text{ TOTALE}}) / (C_{MAX\text{ TOTALE}} - C_{CAM\text{ TOTALE}})$ (dove $C_{O\text{ TOTALE } (a)}$ = somma di C_{O1} e C_{O2} offerti dal concorrente preso in considerazione; $C_{CAM\text{ TOTALE}} = 40\%$; $C_{MAX\text{ TOTALE}}$ massima percentuale complessiva offerta [miglior offerta presentata])

Nessun punteggio sarà attribuito qualora nessun concorrente offra una percentuale totale superiore al minimo.

Nel caso in cui il valore $C_{O\text{ TOTALE}}$ superi il valore limite del 100%, ai fini dell'attribuzione del punteggio il valore $C_{O\text{ TOTALE}}$ sarà considerato pari a 100%.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, offerte relative a percentuali inferiori ai suddetti minimi (C_{CAM1} e C_{CAM2}).

Pesce - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 2 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (<i>specifiche tecniche di base dei C.A.M.</i>)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$P_{CAM} = 20\%$	Acquacoltura biologica prodotti DOP Pesca sostenibile	$P_O = \% \text{ offerta}$

L'I.C. dovrà dichiarare il valore di P_O non inferiore a P_{CAM} e non dovrà comunque superare il valore limite del 100%.

In particolare il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (P_{O(a)} - P_{CAM}) / (P_{MAX} - P_{CAM})$ (dove $P_{O(a)}$ = percentuale offerta dal concorrente preso in considerazione; $P_{CAM} = 20\%$; P_{MAX} massima percentuale offerta [miglior offerta presentata]).

Nessun punteggio sarà attribuito qualora nessun concorrente offra una percentuale superiore al minimo.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, offerte relative a percentuali inferiori al suddetto minimo (P_{CAM}).

La relazione relativa al parametro P8 dovrà occupare massimo 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.9 Derrate alimentari "Km 0", a filiera piemontese, a filiera interamente piemontese - oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato e dai relativi allegati - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti.

massimo punti 9 ($W_{(i)}$)

L'I.C., tenuto conto dei requisiti e delle caratteristiche merceologiche indicate nel nell'Allegato n. 2 del presente capitolato, dovrà predisporre dettagliata relazione che indichi per ognuna delle categorie di produzione esaminate nel presente parametro di valutazione (Km "0", filiera piemontese, filiera interamente piemontese) la tipologia e la quantità percentuale su peso dei prodotti eventualmente offerti (oltre a quelli previsti come obbligatori dal presente capitolato), relativamente ai gruppi merceologici sottoelencati:

- a. CARNE
- b. PESCE

- c. FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE
- d. SALUMI
- e. VERDURE E LEGUMI
- f. FRUTTA
- g. PANE E PRODOTTI DA FORNO
- h. OLII ALIMENTARI

Il punteggio sarà attribuito tenendo conto del seguente ordine di preferenza:

1. prodotti a filiera interamente piemontese
2. prodotti a filiera piemontese
3. prodotti a Km "0"

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P9 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.10 Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti

massimo punti 7

sub-elemento 1: Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo: fino al massimo di **punti 2** (peso $W_{(i)} = 2$) per almeno due opzioni tra le seguenti: Supporto cartaceo; Supporto elettronico (disponibile su web); App dedicata (iOS, Android).

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo\divulgativo rivolti alle famiglie e aperti alla cittadinanza (es. incontri tematici, seminari): fino al massimo di **punti 3** (peso $W_{(i)} = 3$) per almeno due eventi all'anno.

sub-elemento 3: Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute rivolti agli insegnanti: fino al massimo di **punti 2** (peso $W_{(i)} = 2$) per almeno un intervento all'anno

L'I.C. dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra il/i progetto/i per l'organizzazione delle iniziative sopracitate.

Il punteggio sarà attribuito in ragione della maggiore efficacia delle soluzioni proposte.

Per ogni sub-elemento, ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione del/i progetto/i proposto/i ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione degli stessi con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P10 dovrà essere compilata seguendo lo schema riportato nell'allegato 5 al capitolato.

Parametro P.11 Piano inerente il sistema informatizzato (Art. 7 CSA)

massimo punti 3 ($W_{(i)}$)

L'I.C. dovrà predisporre una relazione tecnica contenente proposte e servizi aggiuntivi riferiti alla gestione informatizzata volti al miglioramento della qualità del servizio.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P.11 dovrà occupare massimo 3 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico qualitativa non raggiunga il punteggio minimo di 35/70, l'offerta verrà esclusa dalla gara, ritenendo insufficiente la proposta presentata.

B)OFFERTA ECONOMICA ATTRIBUZIONE PUNTEGGI – MAX 30 PUNTI [$W_{(i)}$ peso]

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale da applicarsi sull'importo del singolo pasto posto a base di gara (€ 4,50).

Si rimanda al Disciplinare di gara per le modalità di presentazione dell'offerta economica.

Con riferimento al prezzo offerto il coefficiente dell'offerta presa in considerazione $V_{(a)}$, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (R_a/R_{max})^{0,5}$ (dove R_a = ribasso percentuale del prezzo contenuto nell'offerta presa in considerazione; R_{max} = miglior ribasso offerto [massimo ribasso percentuale del prezzo offerto])

L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore, con la seguente formula

$$C_{(a)} = \sum_n [W_{(i)} * V_{(a) i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

$W_{(i)}$ = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a) i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) – variabile tra zero ed uno;

\sum_n = sommatoria.

Risulterà aggiudicatario dell'appalto il concorrente che avrà presentato l'offerta che otterrà il maggior punteggio, desumibile dalla somma delle valutazioni sopra specificate.

Articolo 12 - Comunicazione di aggiudicazione

L'A.C. comunicherà all'aggiudicatario ed agli altri concorrenti l'avvenuta aggiudicazione.

Nella comunicazione all'aggiudicatario saranno indicati i documenti che l'Impresa deve produrre e gli adempimenti necessari per consentire la stipula del contratto, con l'indicazione dei termini per gli stessi adempimenti nonché per il pagamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto.

Articolo 13 – Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore e a suo rischio.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano. Tali titoli abilitativi sono richiesti dall'I.A. con la massima diligenza, a sua cura e a sue spese e sono intestati al Legale Rappresentante della stessa.

In particolare, l'I.A. deve presentare ai competenti sportelli la documentazione di inizio attività.

L'appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l'A.C. possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

Articolo 14 – Oneri inerenti il servizio

Sono posti a carico dell'I.A. i seguenti oneri:

- a) acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;

- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche previsti;
- c) porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori: assistenza per il taglio della carne, sbucciatura della frutta e distribuzione dell'acqua dalle caraffe ai bicchieri per i bambini della Scuola dell'Infanzia e delle prime due classi della Scuola primaria;
- d) collaborazione da parte della cuoca presente presso il Centro di Cottura del Nido d'Infanzia con il personale ausiliario della Soc. Appaltatrice dei Servizi Educativi ed Ausiliari dello stesso Nido che dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti;
- e) allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- f) lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- g) pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- h) raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;
- i) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature idonee al funzionamento del servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc.);
- j) custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- k) fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) di cui al D.Lgs. n. 81/08 s.m.i al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- l) realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l'Amministrazione Comunale;
- m) effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- n) elaborazione di *report* riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall'amministrazione comunale;
- o) collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- p) gestione completa, per ogni centro cottura, del sistema di autocontrollo previsto dal Regolamento (CE) 852/04;
- q) ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato.

CAPITOLO II

MENÙ E REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

Art. 15 – Tabelle dietetiche/Menù

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche ASL e dal ricettario.

L'articolazione e la composizione dei menù per ogni anno scolastico, la cui elaborazione è a cura dell'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle:

- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute;
- "Linee Guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" di cui alla Determinazione Dirigenziale del 20 agosto 2002, n. 120 della Regione Piemonte (B.U.R. Supplemento al n. 40/2002);
- "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte".

I menù elaborati dall'I.A. dovranno garantire il rispetto dello standard minimo di utilizzo dei prodotti biologici cui al presente capitolato.

L'I.A. dovrà, in ogni caso, richiedere la vidimazione dei menù proposti e delle relative grammature all'Azienda ASL AL di Casale Monferrato (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione).

Nel menù l'I.A. dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: bovino o pollo, ecc., tipo di verdura cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.).

I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età, garantendo la gradibilità del pasto, anche in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù: autunnale-invernale (indicativamente da ottobre a metà aprile) e primaverile-estivo (indicativamente da metà aprile a giugno). La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso in accordo tra l'I.A. e l'A.C., tenendo conto della situazione climatica.

È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura di pasti leggeri o in bianco e diete speciali per gli utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico. Dovranno essere inoltre fornite diete etico-religiose-culturali.

Pertanto, ad ogni entrata in vigore dei normali menù, dovranno essere elaborati modelli, validati dall'ASL AL di Casale Monferrato, che prevedano la sostituzione dei vari piatti sia per la dieta in bianco che per regimi dietetici personalizzati o per diete per motivi etico-religiosi-culturali, tra cui vegani e vegetariani.

Il servizio, per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado, dovrà

comprendere la somministrazione di un pasto composto da:

- ❑ un primo piatto;
- ❑ un secondo piatto con contorno;
- ❑ frutta oppure dessert (yogurt, torta...);
- ❑ pane;
- ❑ merenda (solamente per la Scuola dell'Infanzia e il Centro Estivo);
- ❑ acqua di rete o minerale.

In alternativa (su autorizzazione dell'A.C.) un piatto unico avente le medesime caratteristiche caloriche previste dai menù generali, compreso pane e frutta, o un piatto della cucina alternativa, in riferimento ad una giornata a tema.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore (o in relazione a sopravvenuti imprevisti gestionali), senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" così costituito:

- un panino con prosciutto cotto/crudo;
- un panino con formaggio;
- un succo di frutta in confezione tetrapak;
- un frutto;
- un dessert (merenda);
- una bottiglietta in PET di acqua minerale naturale da 50 cl;
- due tovaglioli di carta;
- un bicchiere a perdere in materiale compostabile.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare per gli alunni delle scuole e per i bambini frequentanti i centri estivi qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima; lo stesso dovrà essere messo a disposizione prima della partenza.

Per quanto concerne le escursioni in piscina i sacchetti confezionati dovranno essere consegnati in loco entro le ore 11.30, trasportati con idoneo automezzo utilizzando appositi contenitori termici.

Anche per la preparazione e fornitura dei cestini da viaggio, l'Impresa è tenuta al rispetto delle diete speciali sostituendo, laddove necessario, gli alimenti come meglio dettagliato nel successivo art. 18 del presente Capitolato.

Il servizio, per il Nido d'Infanzia, dovrà comprendere la somministrazione della dieta giornaliera composta da frullato di frutta servito a metà mattina, pranzo e merenda così composti:

- ❑ un primo piatto;
- ❑ un secondo piatto con contorno;
- ❑ frutta o dessert;
- ❑ pane;
- ❑ frutta o dessert per merenda.

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi dovranno essere di diversa tipologia per ogni giorno di somministrazione, secondo il criterio della stagionalità.

Per la frutta dovranno essere somministrati, ogni settimana, almeno quattro tipologie diverse, secondo il criterio della stagionalità.

Una volta al mese dovrà essere distribuito un piatto della tradizione locale della Regione Piemonte, eventualmente differenziato tra le scuole, secondo il criterio della stagionalità ed in accordo con l'A.C. Per la scelta dei piatti della tradizione si può far riferimento ai seguenti siti:

- <http://www.regione.piemonte.it/agri/comunicazione/ricette/>;
- <http://www.piemonteagri.it>;
- <http://www.agriligurianet.it/en/vetrina.html>.

L'A.C. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, iniziative particolari.

Su richiesta dell'Amministrazione può essere effettuato il “pasto inverso” ossia l'inversione della somministrazione agli utenti del primo e secondo piatto.

Non è consentito servire il bis di primo (ad eccezione dei passati di verdura) e secondo. È consentito servire il bis di contorni ad eccezione delle patate.

L'acqua durante il servizio di refezione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica e somministrata utilizzando idonee procedure.

L'I.A. dovrà provvedere a proprie spese a:

- effettuare analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità alla DGR 30 luglio 2012, n. 59-4262 (modifica della DGR 10 gennaio 2012, n. 2-3258 Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011) e comunicare tempestivamente all'A.C. gli esiti delle analisi. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza annuale e prima dell'inizio di ogni A.S. In caso di esiti non conformi l'I.A. dovrà provvedere alla ripetizione dell'analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e valori guida;
- fornire idonee caraffe chiuse ed in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'I.A. dovrà fornire all'A.C. le dichiarazioni di conformità delle caraffe);
- lo riempimento delle caraffe deve avvenire almeno 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto e non oltre i 60 minuti;
- il lavaggio delle caraffe e dei coperchi deve avvenire in lavastoviglie con frequenza giornaliera;
- la scolatura e asciugatura delle caraffe e dei coperchi capovolti deve avvenire su piani di lavoro protetti da carta monouso se ritenuto necessario;
- lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti deve avvenire in luogo idoneo e protetto;
- il rompighetto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente;
- tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, dei coperchi e dei rompighetti devono essere registrate.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete l'Impresa è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia.

Art. 16 – Variazione del menù

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza.

Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dal menù.

E' consentito all'Impresa Aggiudicataria, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzarsi per la preparazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione dell'acqua, etc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- d) indisponibilità temporanea del prodotto, in particolare biologico; la mancata disponibilità temporanea deve essere opportunamente documentata con un'attestazione del fornitore.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'Impresa, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alle Scuole dall'Impresa.

La struttura del menù deve essere sostanzialmente rispettata. Per motivate ragioni le parti possono, in casi particolari, concordare lo scambio di piatti all'interno del menù giornaliero.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, il Comune, sentita l'Impresa appaltatrice, può disporre le sostituzioni, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non possono essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Art. 17 – Tabelle dietetiche con pesi a crudo e a cotto

Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dall'ASL di Casale Monferrato nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'impresa prima dell'inizio del servizio dovrà trasmettere al Comune le predette tabelle.

Art. 18 – Regimi dietetici particolari

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose-culturali, dà l'avvio del servizio relativo.

L'Impresa non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

L'Impresa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai **portatori di patologie con definito vincolo dietetico** ed ai richiedenti per ragioni **etico-religiose-culturali**, tra cui vegetariani e vegani.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

La preparazione e la distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, **l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia**. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

In caso di allergie ed intolleranze alimentari devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nei documenti di accompagnamento.

In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale che per tutta la durata del servizio la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare di possedere.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'I.A. deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 4), 3° comma della legge 4 luglio 2005 n° 123, pubblicata sulla G.U. n° 156 del 7 luglio 2005, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a fornire inoltre agli utenti affetti da celiachia, pasti confezionati con generi alimentari dietoterapeutici senza glutine, senza alcun aggravio di costi sia per le famiglie sia per il Comune.

L'Impresa deve, ai fini di ottemperare alle disposizioni di cui al Reg. CE 1169/2011, fornire all'utenza presso i terminali di consumo e comunicare all'Amministrazione tutte le informazioni necessarie sulla preparazione dei pasti forniti che evidenzino la presenza di allergeni di cui all'allegato II del Regolamento citato.

Dette informazioni dovranno esser riportate su appositi cartelli da tenere bene in vista nei locali mensa così da consentire all'utenza di accedervi liberamente.

La fornitura di diete speciali non dà luogo a variazioni del costo unitario del pasto. In relazione alle diete speciali deve essere tutelata la privacy dell'utente e devono essere adottate tutte le misure atte ad evitare qualunque forma di discriminazione. L'impresa deve adottare idonee misure operative, oltre a quelle generali previste dal sistema HACCP, per evitare ogni forma di contaminazione che possa pregiudicare lo stato di salute dell'utente per il quale è richiesta la dieta speciale.

Art. 19 – Diete in bianco

L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco o diete di transizione. Tali diete, di norma, **necessitano di prescrizione medica** per il periodo di medio termine che sarà ritenuto più opportuno dal medico curante, e sono costituite da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

È possibile, in presenza di evidente manifestazione di disagio o momentanea **indisposizione del bambino**, segnalata e/o accertata dall'insegnante, usufruire della cosiddetta dieta in bianco.

Art. 20 – Somministrazione della frutta a metà mattinata

Il Comune, promuove l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata: frutta fresca, frutta di IV gamma, frutta di provenienza commercio equo e solidale, ecc.

La finalità è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.

Laddove le scuole e/o le singole classi richiedano di aderire al progetto, anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

In tal caso l'I.A. è tenuta a fornire la frutta fresca, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta dovrà essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.

L'I.A. dovrà, inoltre, provvedere a consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione (spuntino metà mattinata).

La somministrazione dovrà essere fatta nel rispetto delle grammature.

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

Dovrà essere fornita:

- una tipologia di frutta facile da sbucciare e tagliare;
- frutta varia, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

Art. 21 – Informazione agli utenti

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso del refettorio, il menù validato dall'ASL di Casale Monferrato nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

Il Fornitore deve, altresì, garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute 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;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Art. 22 – Destinazione del cibo non somministrato

Riguardo le eccedenze di cibo non consumate è richiesto all'aggiudicatario di proporre e realizzare in autonomia ed a proprio onore e responsabilità un progetto per la distribuzione dei pasti non consumati, in ottemperanza a quanto disposto dalla normativa vigente (Legge n.155/2003; Legge n. 166/2016). Le azioni rivenienti saranno ad esclusivo carico dell'aggiudicatario. Il progetto presentato sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Art. 23 – Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti, che deve avvenire all'interno dei refettori scolastici, dovrà essere effettuata nel rispetto dei seguenti orari: dal lunedì al venerdì del calendario scolastico, in orario non antecedente le ore 12,00 per i bambini della Scuola dell'Infanzia, le ore 12,15 per gli alunni della Scuola Primaria e le ore 13,00 per gli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado, salvo variazioni dovute a diversa definizione degli orari o del calendario scolastico.

In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti. L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comporta alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice.

L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni che verranno acquisite dalla ditta aggiudicataria con modalità informatizzata.

La preparazione dei pasti presso il Nido d'Infanzia dovrà avvenire in modo da garantire la distribuzione dal lunedì al venerdì del calendario del Nido d'Infanzia relativo all'A.S. di riferimento, con i seguenti orari di somministrazione: ore 9.30 circa frullato di frutta; ore 11.30 pranzo e ore 16.00 merenda.

CAPITOLO III

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE AI SENSI DEL DM 25/07/2011 E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 24 – Tabelle merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate con particolare riferimento all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011; alle "Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari" (Allegato n. 4 del presente Capitolato) ed alle "Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti" – Progetto Regionale approvato dalla Regione Piemonte con DGR n. 780 del 18.12.2011 – revisione 2013 – (Allegato n. 3 del presente Capitolato).

In particolare, costituiscono specifiche tecniche di base le indicazioni contenute nel citato D.M. 25 Luglio 2011, anche con riferimento alle percentuali minime sul peso totale degli alimenti e delle bevande indicate al punto 5.3.1. del decreto stesso.

Inoltre il Fornitore dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

a) Le derrate alimentari sono esclusivamente quelle necessarie per la produzione dei pasti indicati nel menù scolastico valutato e validato dall'ASL di Casale Monferrato. La fornitura deve essere regolare e il peso delle derrate rispondente a quanto richiesto dal capitolato considerando le grammature per ogni fascia d'età prevista e il numero dei pasti da erogare e prevedere la fornitura di prodotti alimentari destinati alle diete speciali (ad esempio celiachia). I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere quindi esclusivamente quelli previsti dal presente Capitolato.

b) All'avvio del servizio, e comunque all'individuazione di nuovi prodotti o fornitori, l'Impresa avrà cura di presentare al Comune le relative schede tecniche che, una volta controllate ed avallate, diventeranno il riferimento per le materie prime. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

c) La percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Indicativamente, in fase di approvvigionamento, si consiglia di richiedere per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

d) Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

e) Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta originale

f) L'Impresa è tenuta a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire i requisiti fissati dal capitolato di appalto e suoi allegati. In particolare, dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi

di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto l'Impresa è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità dei prodotti, conformemente alle norme vigenti in materia.

g) Le confezioni di prodotti con marchio D.O.P. o I.G.P. dovranno riportare in etichetta l'attestazione della certificazione di prodotto fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli. L'Impresa dovrà esibire a richiesta dell'Amministrazione i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità della provenienza D.O.P. e I.G.P.

I prodotti biologici dovranno rispondere ai dettami normativi stabiliti dalla vigente normativa in materia e, in particolare, dal Reg. CE 834/2007.

Art. 25 - Assenza di OGM

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

Art. 26 – Etichettatura delle derrate

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg. n. 1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

Art. 27 – Conformità degli alimenti

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

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Impresa qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 28 – Tracciabilità – Rintracciabilità

Il Fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno

contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell' art.18 Reg.178/02.

Art. 29 – Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

CAPITOLO IV

APPROVVIGIONAMENTO, CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE

Art. 30 – Approvvigionamento e conservazione delle derrate

Con riferimento al rifornimento e allo stoccaggio delle derrate alimentari si richiamano le norme europee, nazionali vigenti e le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte.

L'approvvigionamento delle derrate, dei materiali e dei servizi deve essere effettuato esclusivamente da fornitori qualificati secondo procedure aziendali. L'elenco dei fornitori qualificati deve essere trasmesso all'A.C. prima dell'inizio di ogni anno scolastico; gli aggiornamenti dell'elenco devono essere preventivamente comunicati all'A.C..

L'A.C. si riserva la facoltà di esprimere parere favorevole o contrario all'ammissione di nuovi fornitori;

L'A.C. dovrà rispondere entro cinque giorni, dalla comunicazione dell'inserimento del nuovo fornitore, trascorsi i quali, la richiesta di ammissione deve ritenersi accettata.

L'elenco consegnato all'A.C. deve essere predisposto in base ai prodotti previsti dalle tabelle merceologiche di cui all'allegato n. 4 e per ogni prodotto deve essere indicato: nome e sede del fornitore, la marca e il nome commerciale, nome e sede del produttore, indicazione della filiera secondo quanto indicato nell'Allegato.

Le derrate alimentari deperibili dovranno essere conservate in celle e frigoriferi distinti per tipologia di prodotto (carni, ortofrutta, salumi, latticini, surgelati e congelati, semilavorati, alimenti cucinati, etc) .

I prodotti refrigerati dovranno essere conservati in celle e frigoriferi ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C, tranne i prodotti ortofrutticoli, e i surgelati e congelati a -18°C.

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

Le uova fresche devono essere conservate in cella o frigorifero, protette e separate dalle altre derrate alimentari.

Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o

altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale

I prodotti ortofrutticoli biologici, durante lo stoccaggio nei magazzini e nelle celle devono essere identificati e separati fisicamente dai prodotti a lotta integrata e convenzionali.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e/o per eliminare il rischio di contaminazioni.

La protezione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

Art. 31 – Manipolazione, cottura e organizzazione del lavoro per la produzione

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

La competenza professionale delle I.A. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto sensoriale 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.

I flussi operativi devono garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni secondarie ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti.

Allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, i prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccole quantità dalle celle in base alla tipologia di lavorazione.

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

- Legumi secchi: ammollo per il tempo indicato dal produttore ma non oltre le 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo. Sui prodotti in scongelamento deve essere indicata la data di inizio scongelamento.

- E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda, se necessario. In caso di scongelamento in acqua corrente l'I.A. dovrà registrare, su apposita modulistica il nome del prodotto in scongelamento, la data, l'ora di inizio e fine scongelamento e la temperatura del prodotto scongelato.

- La porzionatura (toielettatura e taglio) delle carni crude deve essere effettuata lo stesso giorno in cui è consumata.

- La carne trita deve essere macinata in giornata. Solo ed esclusivamente per i polpettoni la carne può essere macinata il giorno della cottura che può avvenire il giorno precedente il consumo.

- Per le verdure fresche da consumarsi cotte utilizzate per sughi, minestre e passati, la mondatura, il lavaggio e il taglio sono consentiti il giorno precedente la cottura.

- Per le verdure fresche 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 devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti la distribuzione.

Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di prodotti già affettati solo per le diete speciali di utenti allergici, intolleranti e celiaci.

- Nel caso in cui il Parmigiano Reggiano venga grattugiato dall'I.A. presso il centro cottura, la preparazione dovrà avvenire il giorno del consumo.

- Tutti i pasti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è previsto il consumo.

- E' ammessa la cottura il giorno precedente il consumo dei seguenti alimenti: arrosti, lessi, polpettoni e verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

- Gli alimenti per i quali è ammessa la cottura il giorno precedente il consumo dovranno essere sottoposti a raffreddamento rapido con adeguati, per dimensioni ed efficienza, abbattitori di temperatura, secondo le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Piemonte.

I prodotti abbattuti saranno posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +0°C e +4°C ed identificati. L'I.A. deve predisporre idonea procedura o istruzione operativa per la fase di abbattimento. La fase di abbattimento degli alimenti dovrà essere documentata tramite le registrazioni dei tempi e delle temperature di inizio e fine abbattimento.

- L'A.C., in seguito ad adeguata giustificazione e documentazione specifica (diagrammi di flusso, studi HACCP, ecc.), elaborati dall'I.A., potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle sopra descritte.

- E' tassativamente vietato l'abbattimento dei prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

- Gli alimenti cucinati da consumarsi caldi devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.

Sono vietate:

- le cotture in friggitrice;

- l'utilizzo di preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

- È richiesto l'uso di amuchina od altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

Art. 32 – Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione.

Le operazioni di somministrazione devono essere effettuate secondo “buoni prassi igieniche” evitando l'incrocio di operazioni “sporche” con operazioni “pulite”

Art. 33 – Consumi energetici

L'impresa, nel caso in cui dovesse installare apparecchi nuovi (frigoriferi, congelatori, lavatrici, lavastoviglie e forni) dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Art. 34 – Requisiti dei mezzi di trasporto

L'Impresa deve utilizzare, per la consegna delle derrate alimentari mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali:

- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'impresa deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati e copia della carta di circolazione.

Art. 35 – Riduzione e gestione dei rifiuti

L'Impresa dovrà utilizzare - nella Fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, Etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, considerato che nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'Impresa dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

L'Impresa dovrà garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.

CAPITOLO V

IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI COTTURA E TERMINALI DI CONSUMO

Art. 36 – Riassetto, pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione dei centri di cottura pasti e dei refettori gestiti attraverso personale dell'impresa dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal Piano di Autocontrollo.

Art. 37 – Detergenti, disinfettanti e sanificanti

Il Fornitore deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, 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. Si presumono conformi ai suddetti requisiti i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Tutti i prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti relativi alla pulizia delle cucine e dei refettori e relativi locali annessi, compresa la pavimentazione, sono a carico dell'Impresa.

Di tutti i prodotti devono essere depositate presso l'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, le schede di sicurezza (edizione non anteriore al 2010).

I detersivi ed i sanificanti devono essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Le istruzioni per il loro uso e l'elenco dei loro componenti devono essere conservati in un luogo conosciuto e facilmente accessibile, in modo da poter essere consegnati al Pronto Soccorso Ospedaliero in caso di incidenti.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi, deve indossare guanti e mascherine.

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

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato durante la distribuzione e la preparazione degli alimenti.

Art. 38 – Limiti di igiene ambientale

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di confezionamento, di lavaggio, di consumo dei pasti e dei servizi igienici sono da riferirsi a campionamenti e tamponi su piani di lavoro e attrezzature effettuati almeno 30 minuti dopo la conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione e devono essere conformi alla normativa vigente.

Art. 39 – Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve 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, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 40 – Requisiti dei prodotti in carta – tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il Fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Art. 41 – Monitoraggio, prevenzione e lotta infestanti

Le attività di monitoraggio e prevenzione e gli eventuali interventi per l'eliminazione di presenze animali infestanti (insetti, roditori, ecc..) sono a carico dell'Impresa, in base ad uno specifico piano che preveda sia gli interventi di monitoraggio che le azioni per l'eliminazione degli animali infestanti, suddivisi a seconda delle loro tipologie.

Detti interventi devono essere effettuati esclusivamente avvalendosi di Imprese specializzate, in possesso dei titoli abilitativi previsti dalla vigente normativa per l'esercizio delle attività di Disinfestazione e Derattizzazione, in modo da garantire il risultato e la sicurezza delle persone.

Sia gli interventi di monitoraggio che le azioni di eliminazione devono essere debitamente registrati e conservati a disposizione dei controlli dell'Amministrazione Comunale.

CAPITOLO VI

RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE

Art.42 – Disposizioni igienico sanitarie

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo o delle procedure aziendali, come previsto dalle normative vigenti.

Per le diete speciali (ad es. per celiaci) la produzione (in tutte le sue fasi fino alla somministrazione) deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Per quanto concerne le norme igieniche-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente. Si richiamano le seguenti fondamentali disposizioni:

- L'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
- tutto il personale adibito alla preparazione, al confezionamento e alla distribuzione dovrà far uso di vestiario conforme alle disposizioni di legge vigenti.

L'Impresa dovrà attivare, inoltre, un sistema che garantisca il rispetto di quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e in particolare a quanto riportato nella Circolare del Ministero della Salute 06/03/2015 rispetto all'obbligo di fornire al consumatore finale le informazioni richieste.

CAPITOLO VII

OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

Art. 43 – Licenze ed autorizzazioni

L'impresa deve essere in possesso di tutti i titoli abilitativi (autorizzazioni, notifiche, ecc.) necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali titoli sono richiesti dall'Impresa con la massima diligenza, a sua cura e a sue spese e sono intestati al Legale Rappresentante della stessa.

In particolare l'Impresa deve presentare ai competenti sportelli la documentazione di inizio attività.

Art. 44 — Domicilio e responsabilità

La ditta sarà sempre considerata come unica ed esclusiva responsabile verso l'A.C. e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone, siano o meno addette al servizio, in dipendenza degli obblighi derivanti dal presente appalto.

La ditta dovrà eleggere domicilio in Trino; presso tale domicilio la civica amministrazione

potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato.

Art. 45 — Osservanza delle leggi e dei regolamenti

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di osservare e far osservare, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con il servizio assunto.

Art. 46 — Cessione del contratto — Disciplina del subappalto

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

Possono essere subappaltati unicamente i servizi di manutenzione, disinfestazione, derattizzazione, trasporto dei pasti e riscossione delle rette.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara, deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell'aggiudicatario, che rimane unico responsabile nei confronti dell'A.C. di quanto subappaltato.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- l'I.A., in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- l'I.A. deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 gg. prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- con il deposito del contratto di subappalto l'IA deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese;
- non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dalla vigente normativa antimafia.

Per quanto non previsto dal presente articolo si fa rinvio alle disposizioni dell'art. 105 del D.lgs n. 50/2016 e s.m.i. in quanto applicabili.

Art. 47 — Obblighi a carico della ditta appaltatrice

Oltre agli altri obblighi previsti nel presente capitolato, la ditta appaltatrice è tenuta a segnalare immediatamente al Comune tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio.

Parimenti la ditta appaltatrice ha l'obbligo di dare tempestiva comunicazione alla civica amministrazione di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto dall'articolo 2, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

CAPITOLO VIII

CONTROLLO E QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 48 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale

E' facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'Impresa è obbligato a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi libero accesso a tutti i locali destinati all'espletamento dei servizi (ivi compreso i magazzini per lo stoccaggio delle derrate alimentari) fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

Art. 49 – Controlli e verifiche di conformità

Il Comune si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi dei pasti e delle materie prime utilizzate, della quantità delle razioni, della temperatura dei cibi nonché di ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato.

Il Comune può disporre periodici controlli tramite la competente ASL oppure tramite propri consulenti esterni in materia di autocontrollo igienico – sanitario, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie nonché il rispetto di quanto contenuto nel presente capitolato. Il Comune ha la facoltà altresì vietare l'uso di determinati prodotti in base a specifiche disposizioni delle autorità sanitarie o la somministrazione di pasti giudicati non conformi ai requisiti previsti dal capitolato.

L'Impresa, al fine di consentire al Comune il controllo sulle attività riconducibili alla preparazioni dei pasti, si impegna a:

- a) produrre, prima dell'inizio del servizio e ad ogni suo aggiornamento, copia del proprio Piano di autocontrollo HACCP redatto in base alle vigenti normative nazionali ed europee, per le attività relative alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti di cui al presente capitolato;
- b) trasmettere i certificati di analisi di cui al suddetto piano di autocontrollo;

Art. 50 – Tipologia e modalità di verifica della Commissione Mensa

La Commissione mensa è un organismo preposto alla valutazione e al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica.

La predetta Commissione, in sede di effettuazione delle verifiche, dovrà avere un comportamento di corretta prassi igienica. I componenti dovranno indossare apposito camice bianco e copricapo forniti dall'Impresa.

I controlli effettuati dall'organismo sopra indicato potranno essere articolati in controlli a vista del servizio, verifica delle porzioni delle pietanze erogate e/o eventuale assaggio.

I pareri della CM sono consultivi, propositivi e non vincolanti per l'Amministrazione comunale.

Art. 51 – Blocco delle derrate

I controlli effettuati dal personale del Servizio Refezione Scolastica potranno dar luogo al "blocco di derrate" per mancanza di corrispondenza alle prescrizioni di fornitura e tipologia degli alimenti previste dal presente capitolato. Gli alimenti non conformi verranno bloccati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e verranno contraddistinti con la scritta "merce non conforme in attesa di accertamento".

Il Servizio Refezione Scolastica provvederà a sottoporre il campione agli accertamenti necessari al fine di valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dando tempestiva comunicazione all'impresa dell'esito degli accertamenti, che verranno comunque addebitati all'Impresa indipendentemente all'esito.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, all'impresa verranno applicate le penalità previste nel presente capitolato.

Art. 52 – Conservazione del pasto campione

Nei centri di cottura è obbligatorio conservare nei frigoriferi il pasto finito di giornata per 72 ore in modo da consentire ai competenti Organi, qualora fosse necessario, gli eventuali controlli. La campionatura di 150 grammi, di ogni preparazione servita in giornata, deve essere posta in sacchetti sterili da etichettare con l'indicazione del giorno.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

L'amministrazione si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Art. 53 – Autocontrollo da parte del fornitore

Saranno a carico dell'Impresa tutte le operazioni di controllo e verifica del rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie sull'HACCP comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfestazione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto a proprie spese dall'Impresa secondo i principi del sistema HACCP (art. 5, Reg. CE 852/04), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compreso magazzini di stoccaggio, mezzi di trasporto alimenti e servizi nei refettori.

Il piano deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli artt. 18-19 del Reg. CE 178/02.

Il Responsabile del Servizio dell'Impresa, è anche Responsabile dell'attuazione del piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione.

Art. 54 – Controlli analitici da parte del fornitore

L'Impresa dovrà effettuare a proprie spese, per tutta la durata dell'appalto, i controlli analitici previsti dal piano HACCP. L'impresa è tenuta altresì ad effettuare controlli analitici sull'acqua utilizzata per il servizio, compresa quella erogata presso i refettori.

Gli esiti dei controlli dovranno pervenire al Servizio di Ristorazione scolastica scolastica, unitamente alle descrizioni delle eventuali procedure di sicurezza poste in atto, entro cinque giorni lavorativi.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad avvalersi, per l'effettuazione dei controlli di cui sopra, di un laboratorio di analisi esterno in possesso di accreditamento ACCREDIA per la serie ISO/IEC 17025.

CAPITOLO IX

RAPPORTI FRA IMPRESA APPALTATRICE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Articolo 55 – Penalità

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato ovvero violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a disservizio, il Comune contesterà gli addebiti prefiggendo un termine congruo e comunque non inferiore a dieci giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora la ditta appaltatrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultassero sufficientemente valide, il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare — con atto motivato — una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo 56.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 300,00 e € 5.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

All'impresa verrà applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto così come precisato nel successivo articolo 56.

L'ammontare della penalità sarà trattenuto sui corrispettivi dovuti ovvero, in caso d'insufficienza, prelevato dal deposito cauzionale.

Articolo 56 — Risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., il Comune ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1453 del Codice civile e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dalla civica amministrazione, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui al precedente articolo 46;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino il giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della ditta appaltatrice.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Articolo 57 — Fallimento della ditta

Il contratto s'intende risolto in caso di fallimento, anche a seguito di concordato preventivo, della ditta aggiudicataria.

Articolo 58 — Assicurazioni — Responsabilità

La gestione del servizio si intende esercitata a completo rischio e pericolo della ditta appaltatrice e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

La ditta appaltatrice è tenuta a sottoscrivere, presso una compagnia di primaria importanza, oltre alla copertura assicurativa obbligatoria stabilita da disposizioni di legge in favore del proprio personale, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.).

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- b) l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
- c) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Trino e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dal precedente articolo 49;
- d) l'estensione ai danni derivanti al Comune di Trino o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 2.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali. Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice. Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico». La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 2.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Il contratto d'appalto sarà stipulato solo dopo la consegna di copia della polizza o di altro documento assicurativo rilasciato dall'assicuratore all'impresa aggiudicataria, riportante le garanzie sopra richieste. L'esistenza di tale polizza non libera la ditta dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Articolo 59 — Responsabilità verso prestatori di lavoro e terzi

La ditta appaltatrice sarà responsabile, civilmente e penalmente, dell'incolumità e sicurezza del proprio personale, di quello dell'amministrazione comunale e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, tenendo sollevato il Comune di Trino da ogni responsabilità e conseguenza derivante da infortuni avvenuti in dipendenza dell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto; a tal fine dovrà adottare, nell'esecuzione dei lavori, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari allo scopo.

Articolo 60 — Danni e ammanchi

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

CAPITOLO X

PERSONALE

Articolo 61 — Personale

L'appaltatore dovrà assicurare i servizi come esplicitati dal presente capitolato con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo. Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 D.Lgs. 81/2015.

Il coordinamento del servizio deve essere affidato ad un Referente dell'impresa aggiudicataria, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. E' a questa persona che spetta la responsabilità del servizio ed i rapporti con il Comune.

L'Impresa aggiudicataria deve fornire all'Amministrazione Comunale, prima dell'avvio del Servizio, un apposito elenco in cui siano riportati: nome e cognome, generalità, ruolo e qualifiche professionali di tutti gli incaricati della prestazione del servizio, compreso il Referente dello stesso.

All'elenco sono allegate, per ogni dipendente impiegato, copie degli attestati della formazione obbligatoria per legge e dei contratti di lavoro, debitamente firmati.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'Impresa appaltatrice la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. A tale proposito il personale deve agire in maniera corretta ed adeguata al posto di lavoro, avere un comportamento rispettoso nei riguardi di colleghi e utenti e rispettare la privacy delle persone.

L'Impresa si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza fino all'allontanamento nei casi di provata gravità. In tal senso l'appaltatore deve procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre tre giorni dalla segnalazione. Il personale deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia igienico sanitaria.

Articolo 62 — Organico del personale

L'organico del personale, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in sede di gara di appalto dall'impresa in termini di consistenza numerica, mansioni, livello professionale e monte-ore, fatte salve eventuali variazioni conseguenti ad una diversa organizzazione del servizio richiesta o approvata dall'amministrazione comunale.

L'organico deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali:

- n. **1 responsabile** del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in appalto e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato;
- n. **1 cuoco** addetto alla preparazione dei pasti presso il **Centro di Cottura Nido Comunale**;
- n. **1 cuoco** addetto alla preparazione dei pasti presso il **Centro di Cottura Scuola dell'Infanzia**;
- n. **1 cuoco** addetto alla preparazione dei pasti e n. **1 aiuto-cuoco** presso il **Centro di Cottura Scuola Primaria e Secondaria**;
- per ogni singolo refettorio, il rapporto tra il personale adibito alla distribuzione dei pasti e i fruitori non dovrà essere inferiore a **1 operatore ogni 35 utenti**.

Si rimanda all'allegato 6 al presente CSA per quanto concerne l'individuazione dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 23, comma 6 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Articolo 63— Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, che possano favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione.

Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani.

Articolo 64 — Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

L'appaltatore dovrà applicare, nei riguardi di tutto il personale impiegato, e se cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori, tutte le leggi, i regolamenti e tutte le disposizioni del Contratto Nazionale di Lavoro, normative, salariali, previdenziali ed assicurative disciplinanti i rapporti di lavoro della categoria. I predetti obblighi vincoleranno l'appaltatore anche se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana o cooperativa, della struttura o dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. A tale scopo l'appaltatore dovrà fornire prova di avere regolarmente adempiuto agli indicati obblighi, trasmettendo bimestralmente al Comune le ricevute mensili degli stipendi pagati e i certificati attestanti il regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale impiegato in struttura. Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

Articolo 65 — Reintegro personale mancante

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte-ore complessivo dell'organico standard di cui al precedente articolo 64, l'impresa dovrà provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'amministrazione comunale per l'approvazione formale. In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

Articolo 66 — Responsabile Coordinatore del Servizio

L'Impresa ha l'obbligo di indicare per iscritto al Servizio Refezione Scolastica, prima dell'avvio delle attività appaltate, il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente dell'Impresa specificandone tutti i recapiti per una costante reperibilità.

Tale figura professionale dovrà possedere almeno esperienza decennale in tale incarico. A tal fine dovrà essere predisposto e presentato, prima della stipula del contratto, un completo curriculum professionale ed il mansionario del Responsabile/Coordinatore designato.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per il Servizio Refezione Scolastica e, pertanto, deve essere presente e costantemente reperibile. A tale scopo l'Impresa oltre al nominativo, dovrà fornire al Servizio Refezione Scolastica i suoi recapiti di reperibilità.

Articolo 67 — Vestiario

L'Impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle normative vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti sono provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina devono essere bianchi.

L'Impresa appaltatrice deve inoltre fornire a tutto il personale calzature antinfortunistiche, mascherine e guanti monouso, anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Deve inoltre essere disponibile presso i centri di refezione vestiario da cucina "a perdere" per gli addetti ai controlli.

Articolo 68 – Addestramento, formazione e informazione

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le

modalità con le quali l'impresa intende applicarli. L'Impresa si assume il compito di tenere corsi di formazione e informazione al proprio personale impiegato nel servizio, finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal Reg.852/2004 Allegato II Cap. XII per quanto concerne gli addetti alla manipolazione di alimenti.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze. In particolare il personale dovrà essere adeguatamente formato su: caratteristiche e implicazioni delle patologie connesse ad allergie e intolleranze alimentari, processi produttivi, ricette delle preparazioni somministrate, ingredienti impiegati. Questo per adempiere a quanto emanato con Circolare del Ministero della Salute il 06/03/2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

L'Impresa deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

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

CAPITOLO XI

TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 69 - Coordinamento per la prevenzione, protezione e tutele ai fini della sicurezza nei luoghi di lavoro

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 81/08 e s.m.i.,:

- chiede la trasmissione della documentazione di cui all'allegato n. 4 (**informazioni e documentazione relative ai requisiti tecnico professionali**).

- promuove l'informazione, la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto fornisce i **documenti di valutazione dei c.d. rischi interferenziali (DUVRI)**.

Art. 70 - DUVRI

- A) Le sedi scolastiche il cui si svolgono i servizi oggetto dell'appalto sono sotto la direzione e gestione del Dirigente scolastico che vi svolge il ruolo di datore di lavoro con tutte le connesse responsabilità e competenze.
Ciò comporta che la stazione appaltante rediga il Duvri, così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. 81/08, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.
Prima dell'inizio del servizio il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente Scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso il plesso scolastico in cui si svolgerà il servizio.
- B) Per l'asilo nido le misure finalizzate per ridurre al minimo i rischi da interferenze riconducibili alle attività svolte nella struttura sono indicate nell'allegato Documento.

La ditta aggiudicataria con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nei **DUVRI**, nei quali la stazione appaltante ha provveduto a **stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza** che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni e quantificati in **€ 780,00**.

Art. 71 – Gestione

In applicazione delle normative specifiche di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al suddetto D. Lgs. 81/08 e s.m.i., si specifica che tutte le attività lavorative svolte dalla Ditta Aggiudicataria dovranno venire eseguite secondo quanto previsto dal documento di valutazione dei rischi specifico, obbligatoriamente da produrre come richiesto nell'allegato n. 4.

La Ditta è tenuta ad indicare in sede di offerta economica i **costi della sicurezza** relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

I conducenti dei veicoli devono essere soggetti ai controlli alcolimetrici secondo le modalità ed i criteri stabiliti dalla Regione Piemonte.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

CAPITOLO XII

NORME FINALI

Articolo 72 — Risoluzione delle controversie

Per le controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante l'appalto come al suo termine, è escluso qualsiasi tipo di deferimento ad arbitri. Pertanto, la definizione di tali controversie sarà devoluta al giudice amministrativo o al giudice ordinario a seconda della natura delle controversie stesse e della ripartizione giurisdizionale stabilita dalla legge.

Articolo 73 — Spese contrattuali

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, saranno a carico della ditta appaltatrice.

Articolo 74 — Rinvio

Per tutto quanto non espressamente nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti, normativa sul fumo, nonché le norme del codice civile e quelle che eventualmente interverranno a modifica ed integrazione delle normative qui richiamate.