



COMUNE DI CUASSO AL MONTE
Provincia di Varese
Via Roma n. 58 – 21050 Cuasso al Monte (VA)

**CAPITOLATO DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE SUL GREEN
PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M.
25.7.2011 – PERIODO 01.09.2019/31.08.2022.
CIG 7935744F1A.**

Art.1 - Definizioni	pag. 3
Art.2 - Oggetto dell'appalto	pag. 3
Art.3 – Richiamo alle norme di legge	pag. 3
Art.4 – Durata e valore dell'appalto	pag. 4
Art.5 – Tipologia di servizio	pag. 4
Art.6 – Tipologia dell'utenza	pag. 4
Art.7 – Dimensione utenza, calendario di servizio, pasti presunti	pag. 4
Art.8 – Sospensione del servizio	pag. 5
Art.9 – Locali	pag. 5
Art.10 – Impianti, attrezzature, utensili della cucina comunale	pag. 6
Art.11 – Riparazione impianti e attrezzature	pag. 6
Art.12 – Preparazione dei pasti e menu	pag. 6
Art.13 – Caratteristiche delle derrate alimentari	pag. 7
Art.14 – Menu per diete leggere	pag. 10
Art.15 – Menu per diete speciali	pag. 10
Art.16 – Menu per diete etico religiose e per idiosincrasia	pag. 10
Art.17 – Preparazione e cottura degli alimenti	pag. 11
Art.18 – Quantità delle vivande	pag. 12
Art.19 – Somministrazione dei pasti	pag. 12
Art.20 – Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione	pag. 12
Art.21 – Disposizioni igienico sanitarie	pag. 12
Art.22 – Fornitura e stoccaggio derrate alimentari	pag. 13
Art.23 – Standard di qualità	pag. 13
Art.24 – Sistema Haccp e sistema di sicurezza	pag. 13
Art.25 – Controlli	pag. 13
Art.26 – Conservazione dei campioni	pag. 14
Art.27 – Smaltimento rifiuti e olii	pag. 14
Art.28 – Interventi di manutenzione	pag. 15
Art.29 – Personale	pag. 15
Art.30 – Organico	pag. 15
Art.31 – Reintegro personale mancante	pag. 15
Art.32 – Direzione del servizio	pag. 15
Art.33 – Formazione e addestramento	pag. 16
Art.34 – Informazione al personale addetto circa le norme contrattuali	pag. 16
Art.35 – Variazione del personale	pag. 16
Art.36 – Vestiario	pag. 16
Art.37 – Igiene personale	pag. 16
Art.38 – Riassetto, pulizia e sanificazione	pag. 16
Art.39 – Detersivi	pag. 17
Art.40 – Vigilanza e controllo	pag. 17
Art.41 – Rispetto della normativa	pag. 17
Art.42 – Applicazioni contrattuali	pag. 18
Art.43 – Cauzioni	pag. 18
Art.44 – Assicurazioni e responsabilità della ditta aggiudicataria	pag. 19
Art.45 – Spese inerenti al servizio	pag. 20
Art.46 – Polizze assicurative a carico dell'ente appaltante	pag. 20
Art.47 – Corrispettivi - pagamenti	pag. 20
Art.48 – Revisione prezzi	pag. 20
Art.49 – Divieti di cessione e subappalto	pag. 20
Art.50 – Inadempienze e penalità	pag. 20
Art.51 – Riconsegna	pag. 21
Art.52 – Responsabilità	pag.21
Art.53 – Clausola risolutiva espressa	pag.21
Art.54 – Risoluzione per inadempimento	pag.22
Art.55 – Controversie	pag.22
Art.56 – Riferimento a norme di diritto vigenti	pag.22
Art.57 – Riservatezza dei dati	pag.22
Art.58 – Tutela della Privacy	pag.22
Art.59 – Allegati	pag.22

ART. 1 - DEFINIZIONI

Per "Impresa aggiudicataria" o "Gestore" o "Impresa" si intende la ditta alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica.

Per "A.C." o "Committente" o "Comune" si intende l'Amministrazione Comunale di Cuasso al Monte che affida alla ditta il servizio di refezione scolastica.

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Appalto per il servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del Piano d'Azione sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25.07.2011.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni ed al personale scolastico della scuola dell'Infanzia e Primaria. Il servizio di ristorazione dovrà essere realizzato dalla Ditta aggiudicataria con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente Capitolato di Appalto. L'A.C. si riserva di ampliare altri servizi alle medesime condizioni contrattuali (pasti a domicilio per anziani, ecc.).

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirati alle esigenze sociali, alla tutela della salute e ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile facendo riferimento al piano di azione nazionale per il green public procurement di cui al decreto interministeriale del 11/04/2008 " approvazione del piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione " nonche' ai criteri minimi ambientali di cui al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011. Nella valutazione dell'offerta tecnica saranno pertanto valutati, tutti quegli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici tipici e tradizionali, di quelli a Denominazione Protetta nonche' da quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, nonche' il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy.

L'esecuzione del servizio affidato dal Comune di Cuasso al Monte sarà regolato da quanto specificato nel presente capitolato d'appalto e nei relativi allegati che ne costituiscono parte integrante.

Per lo svolgimento del servizio la ditta appaltatrice potrà utilizzare il centro di cottura comunale e i refettori ubicati direttamente presso le scuole dell'infanzia e primaria di Cuasso al Monte, Via Roma 99.

Art. 3 – RICHIAMO ALLE NORME DI LEGGE

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto:

- delle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" (Conferenza Unificata – Provvedimento 29.04.2010 – Intesa ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003 n. 131 – G.U. n. 134 del 11.06.2010);
- del Piano d'Azione sul Green Public Procurement e ai Criteri Minimi Ambientali approvati con D.M. 25.07.2011;
- delle linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica approvate con Decreto Dirigente Unità Organizzativa – Direzione Generale di Sanità – 1^ Agosto 2002 – n. 14833;
- delle linee guida per il servizio di ristorazione scolastica (direzione sanitaria-dipartimento di prevenzione medico ATS Insubria) 2016 ed eventuali modifiche.

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

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua perfetta esecuzione.

In particolare la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

ART. 4 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di anni tre (3), a decorrere dal 01.09.2019 (e comunque dalla data di inizio delle scuole) sino al 31.08.2022.

Indicativamente sono previsti per il presente appalto, circa 14.044 pasti, per un importo complessivo, iva esclusa, presunto di € 191.700,60, a fronte del prezzo unitario per pasto, posto a base d'asta, di euro 4,55 al netto dell'IVA (compresi € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso).

L'appalto può essere oggetto di rinnovo alle stesse condizioni tecnico-economiche, per ulteriori 3 anni per un importo presunto di € 191.700,60, quale valore dell'eventuale rinnovo del contratto.

ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Di seguito vengono indicate le principali operazioni; si precisa che l'elenco è chiaramente esemplificativo e non esaustivo:

tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, distribuzione dei pasti nei refettori mediante l'utilizzo di carrelli;

la fornitura, tutti i giorni dell'anno previsti per la refezione scolastica, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;

l'apparecchiatura dei tavoli con tovagliette monouso, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio (per la scuola dell'Infanzia). Per la scuola primaria il servizio prevede l'utilizzo di materiale usa e getta;

scodellamento, le fasi successive alla preparazione e distribuzione dei pasti comprendenti il riordino, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e della cucina, dei refettori;

organizzazione e coordinamento attività lavorative, con completamento staff di servizio.

Tutte le operazioni suddette sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

ART. 6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA:

L'utenza è composta dagli alunni e dalle insegnanti della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria.

ART. 7 - DIMENSIONE UTENZA - CALENDARIO DI SERVIZIO – PASTI PRESUNTI

La dimensione dell'utenza, sulla base dei dati degli scorsi anni scolastici è di circa **14.044** pasti annui, secondo quanto specificato nella seguente tabella:

TIPOLOGIA DI UTENZA	NUMERO UTENTI MEDI AL GIORNO	DURATA SERVIZIO	GIORNI SETTIMANALI DI SERVIZIO	ORARIO DI INIZIO DISTRIBUZIONE
Scuola dell'Infanzia	38 bambini e 3 adulti	Secondo calendario scolastico (circa 180 gg)	5	PRIMO TURNO ORE 11.10 SECONDO TURNO ORE 12.00
Scuola Primaria	93 bambini e 5 adulti	Secondo calendario scolastico (circa 68 gg)	2	PRIMO TURNO ORE 12.00 SECONDO TURNO ORE 13.00

Il numero dei pasti indicato nella presente tabella ha valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso degli anni scolastici oggetto dell'appalto.

Le variazioni al numero complessivo dei pasti non danno luogo a variazioni del prezzo offerto. L'Impresa si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine a eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.

L'Amministrazione comunale comunicherà all'Impresa il calendario scolastico ufficiale, le variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc). Le presenze giornaliere verranno raccolte nelle classi dal personale dell'Impresa entro le ore 10.00.

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 8 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno quattro giorni lavorativi; altrettanto si raccomanda in caso di sciopero del personale dell'Impresa appaltatrice. In ogni caso l'impresa aggiudicataria dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altra ditta di ristorazione.

ART. 9 – LOCALI

Il Comune mette a disposizione, ad uso gratuito, la struttura e gli impianti esistenti nel plesso scolastico di Cuasso al Monte al fine dell'erogazione del servizio (cucina, locali refettorio e locali attinenti al servizio di distribuzione dei pasti) nelle condizioni e con le attrezzature e gli arredi in cui si trovano.

La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

Sono a carico del Comune le seguenti spese generali: acqua calda e fredda, gas metano, energia elettrica, riscaldamento e le spese e gli oneri inerenti lo smaltimento dei rifiuti; il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione.

La Ditta ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il Comune dà in consegna i locali, gli impianti e gli arredi, le attrezzature, all'Impresa la quale si impegna a conservarli in buono stato.

In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato.

L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

Si fa divieto a personale estraneo alla cucina di accedere, per qualsiasi motivo, ai locali di preparazione dei pasti. Detto divieto non si applica al personale del Comune preposto al servizio scolastico ed ai membri della Commissione mensa qualora convocati in forma ufficiale.

ART. 10 – IMPIANTI e ATTREZZATURE E UTENSILI DELLA CUCINA COMUNALE

La Ditta dovrà fornire le attrezzature e gli utensili da cucina che riterrà idonei allo svolgimento del servizio e non compresi tra quelli messi a disposizione dal Comune.

L'apposito inventario dello stato delle attrezzature date in uso verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di appalto e sottoscritto da entrambi i contraenti.

ART. 11 - RIPARAZIONE IMPIANTI E ATTREZZATURE

La manutenzione ordinaria e la riparazione delle attrezzature, sia quelle di proprietà del Comune sia quelle fornite dalla Ditta, nella cucina e nei locali di servizio annessi ai refettori sono a carico della A.C. Rimangono a carico del Comune anche gli interventi di manutenzione straordinaria e sugli impianti (idraulico, ecc.).

Forniture di apparecchiature

Tutte le apparecchiature fornite dalla Ditta appaltatrice quali lavastoviglie e forni dovranno appartenere alla classe energetica A, con relativa etichettatura, documentata da copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura con numero di serie come indicato dal capitolo 5 punto 5.3.4 D.M. 25/07/2011. Per frigoriferi e congelatori è richiesta la classe A+. Gli apparecchi ad "uso professionale" dovranno essere a basso contenuto energetico e corredati da apposita documentazione tecnica.

La Ditta dovrà fornire al Comune, tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature installate nel corso dell'appalto. Tutti gli oneri derivanti dal rilascio delle certificazioni di collaudo sono interamente a carico della Ditta.

ART. 12 - PREPARAZIONE DEI PASTI e MENU

La preparazione dei pasti verrà effettuata presso la cucina di Cuasso al Monte sita in via Roma n. 99 presso la Scuola dell'Infanzia-Primaria, con le seguenti modalità:

Modalità di preparazione:

Le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo. In particolare si evidenzia che tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Menu

I menu (vedi allegato n.1) sono articolati come segue:

menu estivo (da adottarsi indicativamente per il periodo da aprile a ottobre)

menu invernale (da adottarsi indicativamente per il periodo da novembre a marzo)

Ogni pietanza dovrà garantire la composizione bromatologica (protidi, lipidi, glucidi, kcal, vitamine, sali minerali) dei singoli piatti nelle misure previste dalle normative.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menu alternativi.

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

Di norma, la variazione del menu potrà avvenire anche in caso di costante non gradimento di alcune pietanze, su segnalazione della Commissione mensa e previa approvazione da parte dell'ATS.

La struttura del menu per le utenze scolastiche è la seguente:

Primo

Secondo

Contorno

Pane

Frutta di stagione/dolce

Acqua in bottiglia

E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'amministrazione comunale:

guasti di uno, o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;

interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);

avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni.

menu delle ricorrenze o tipici concordati con l'amministrazione comunale .

In tali casi la ditta potrà avvalersi per la preparazione dei cibi di un centro di cottura alternativo avente le stesse caratteristiche.

In ogni caso la ditta dovrà seguire la tabella dietetica allegata.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione per tutte le scuole dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa italiana e comunitaria vigente e possedere tassativamente le caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 8 delle linee guida fissate dalla Regione Lombardia ed approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1.8.2002 n°14833 inoltre dovranno possedere le caratteristiche morfologiche e organolettiche delle principali voci componenti le derrate come da allegato 3 . La ditta dovrà altresì uniformarsi alle eventuali modificazioni e integrazioni che interverranno e dovranno essere conformi ai requisiti.

E' assolutamente vietato l'uso di alimenti precotti.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

Sarà a carico della ditta la predisposizione ed il rispetto del piano di sanificazione e disinfezione con idonei prodotti della cucina, delle stoviglie ed ogni altra attrezzatura utilizzata e dei relativi locali accessori e refettori.

Sarà inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di Sanificazione e di tutto il materiale di pulizia. I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

Nel caso di utilizzo di stoviglie monouso le seguenti potranno essere unicamente in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN13432:2002 come indicato al punto 5.5.2 del DM 25 luglio 2011 sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva .

ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno risultare selezionate e di prima qualità.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" nell'allegato 3) al presente capitolato.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di fornire al Comune le schede tecniche dei prodotti utilizzati prima dell'inizio del servizio ed il relativo aggiornamento prima di eventuale sostituzione dei prodotti utilizzati.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, LOTTA INTEGRATA, DOP, IGT, STG, PESCA SOSTENIBILE

Si richiede la fornitura dei seguenti prodotti (ogni volta che sono presenti in menù) provenienti **da agricoltura biologica:**

pomodori pelati, passata di pomodoro, legumi, uova pastorizzate e uova fresche.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; sostituire la frutta biologica richiesta con frutta ottenuta con **metodi di agricoltura a lotta integrata**.

E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti **D.O.P. e I.G.P.** (ogni volta che sono presenti in menù):

grana padano, bresaola e prosciutto crudo, formaggi stagionati

E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti provenienti da pesca sostenibile

pesce da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC *Marine Stewardship Council*);

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta aggiudicataria potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, oltre a quanto previsto dal presente capitolato, l'inserimento di altri prodotti **D.O.P., I.G.P., a lotta integrata, biologici, da pesca sostenibile**.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nel centro refezionale, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

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 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità come indicato dal capitolo 5 punto 5.5.1 D.M. 25/07/2011.

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche premianti (Cfr PAN GPP punto 5.4.1) sarà valutato in sede di gara, quale miglioria, l'inserimento di prodotti del mercato equo-solidale tenendo conto del menù e dell'utenza.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del D.M. 25 luglio 2011 capitolo 5 punto 5.3.8 la Ditta deve 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.

Il fornitore dovrà produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici certificati richiesti dalla Stazione Appaltante o offerti dalla ditta quale variante (prodotti locali convenzionali e/o provenienti da agricoltura biologica o prodotti tipici), non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti convenzionali.

In tal caso la ditta ha l'obbligo tassativo di comunicare per iscritto immediatamente alla Stazione appaltante l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. Nel caso in cui la ditta non comunichi alla Stazione appaltante la momentanea mancanza dei prodotti certificati, il prezzo pasto sarà decurtato del 50% alla voce derrate di cui alla scomposizione del prezzo pasto presentato dalla Ditta in sede di gara. Tale decurtazione sarà effettuata anche in mancanza di un solo prodotto previsto nel menù del giorno in cui è previsto l'utilizzo dei suddetti prodotti.

FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CEE/AGEA

La ditta, onde permettere alla Stazione appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche è tenuta a fornire, su richiesta della Stazione appaltante i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti distribuiti nelle

mense scolastiche del Comune di Cuasso al Monte con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

La ditta, onde permettere alla Stazione appaltante di usufruire dei contributi regionali, nazionali e/o europei, deve fornire alla Stazione appaltante tutta la documentazione necessaria.

ART. 14 - MENU' PER DIETE LEGGERE

Diete che non necessitano di prescrizione medica se non si protraggono più di due settimane, rivolte a soggetti con gastriti e gastroduodeniti persistenti, con stati di chetosi transitori e secondari (p.es. "acetone"), disordini alimentari, enteriti in via di risoluzione e/o soggetti con sindromi di diverso grado (p.es. sindromi postinfluenzali).

La Ditta dovrà garantire, in caso di indisposizione degli utenti, una dieta leggera, comunemente definita "dieta in bianco". Gli alimenti e i condimenti dovranno seguire le indicazioni contenute nelle "linee Guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" del 2002 e nella nota del 15.06.2011 n. 2011/014DPM0051778 dell'ATS INSUBRIA ad oggetto "Indicazioni in materia di menù e grammature della ristorazione collettiva scolastica".

Tutte le diete leggere dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 15 - MENU' PER DIETE SPECIALI

La Ditta dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti e comunicate al Comune che le trasmetterà alla Ditta.

La Ditta dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste, specifiche per ogni bambino, facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 16 - MENU' PER DIETE "ETICO-RELIGIOSE" E PER IDIOSINCRASIA

La Ditta dovrà garantire l'erogazione di diete motivate da ragioni etico religiose e in particolare:

- a) dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto, alimenti o piatti che contengano carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio;
- b) dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù; se richiesta, è possibile la sostituzione sempre con legumi.
- c) diete per idiosincrasie: diete che richiedono l'esclusione di alcuni alimenti per disgusto comprovato che provoca rifiuto continuo.

Le comunicazioni relative alle diete di cui sopra, saranno trasmesse su apposito modulo dal Comune alla Ditta.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Le certificazioni delle diete speciali devono essere regolarmente aggiornate all'anno scolastico in corso.

L'A.C. si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente alla ditta, la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato e formato in materia, dovrà immediatamente elaborare, redigere, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo;

Il menù per le diete speciali deve essere presente in forma scritta e deve garantire l'alternanza dei piatti limitando il ricorso ai piatti freddi per evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali; dovrà comunque essere più simile possibile a quello del vitto comune in modo da non discriminare il soggetto che deve assumere la dieta speciale.

Le diete speciali che lo richiedano, ad es. le diete per celiaci, dovranno prevedere attrezzature espressamente dedicate. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente/consultabile presso il Centro di Cottura e se cartaceo o non on-line, dovrà essere periodicamente aggiornato.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti alla distribuzione del pasto.

L'obbligo dell'Amministrazione di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria verrà pertanto interamente assolto dalla Ditta appaltatrice., senza costi aggiuntivi per l'A.C..

La loro produzione deve essere gestita attraverso il sistema di autocontrollo aziendale, mediante la formulazione di uno specifico documento.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla Nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

ART. 17 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

effettuare lo scongelamento delle derrate tra +1/+3°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;

cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate devono mantenere leggibile l'etichetta;

La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente;

La protezione delle derrate parzialmente utilizzate, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altra pellicola alimentare preferibilmente priva di PVC;

I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua, senza utilizzo di bicarbonato;

la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo –conservazione alla temperatura di 0°C +2°C);

il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);

non congelare mai materie prime acquistate fresche;

non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;

non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
utilizzare esclusivamente olio extra-vergine per condimenti a crudo e a cotto l'utilizzo del burro è ammesso solo per preparazioni tradizionali (besciamella e risotto);
la maggior parte del condimento deve essere utilizzato a freddo a termine di cottura;
non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico e contenenti grassi idrogenati;
non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione ad eccezione di mondatura delle verdure e preparazione della carne;
Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
Se non viene utilizzato un abbattitore di temperatura, tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. E' ammesso la cottura seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata di 0°C +4°C dei seguenti prodotti: arrostiti, bolliti, brasati e ragù per lasagne;
E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua;
è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

ART.18 – QUANTITA' DELLE VIVANDE

Per le grammature si fa espresso riferimento alle linee guida **Linee guida di ATS Insubria per il servizio di ristorazione scolastica** (vedasi allegato n. 2)

Art. 19 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza, a cura della ditta appaltatrice.

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

ART. 20 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:
lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
indossare apposito camice e indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
apparecchiare la tavola con tovagliette monouso a perdere, disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli di carta ed i bicchieri capovolti;
la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
i condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli;
la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
la frutta deve essere distribuita solo dopo la consumazione del secondo piatto.

ART. 21 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 1962 al DPR 327/80 ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 nonché a quanto previsto dal presente contratto.

ART. 22 - FORNITURA E STOCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'Impresa provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche. Inoltre l'impresa si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di loro fiducia, che i mezzi di trasporto siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

Le derrate acquistate dovranno risultare **selezionate e di prima qualità**. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o dalla Comunità Europea.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici.

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche (vedasi allegato 3).

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

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

L'Impresa deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

non congelare le materie prime acquistate fresche;

non congelare il pane;

curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime;

evitare scorte e stoccaggi eccessivi;

non scongelare le derrate all'aria o sotto acqua corrente;

non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata.

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

ART. 23 – STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

ART. 24 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

L'impresa ha l'obbligo di:

presentare all'A.C. un sistema HACCP conforme ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004;

predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del dlgs 81/08.

ART. 25 – CONTROLLI

Il comune si riserva la facoltà di controllare, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, in ogni momento, che il servizio si svolga sempre secondo standard e modalità prefissati nel presente capitolato e nel piano di autocontrollo. Il suddetto piano di autocontrollo deve essere redatto a norma del REG CEE 852/04 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

identificare e analizzare i rischi e le misure di controllo da applicare;

identificare i punti critici di controllo;

fissare i limiti critici per ciascun punto;

stabilire procedure di sorveglianza;

determinare misure correttive;

stabilire procedure di verifica;

documentare e registrare tutte le procedure.

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel piano di autocontrollo dovranno essere trasmesse su richiesta al comune che si riserva altresì la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard la ditta è obbligata ad apportare correttivi nei tempi individuati dall'amministrazione ed effettuare a proprie spese nuove analisi fino a quando non si sia raggiunta la conformità. I costi sostenuti dall'amministrazione per analisi che diano esito positivo (non conforme) saranno addebitati alla ditta appaltatrice.

La ditta dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il piano di autocontrollo su richiesta dell'amministrazione comunale anche su indicazione della competente autorità sanitaria senza che ciò possa giustificare alcuna pretesa economica.

L'amministrazione comunale si riserva inoltre il diritto di procedere, avvalendosi di proprio personale dipendente o di tecnici incaricati, alla effettuazione di controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sulla pulizia dei locali e sul controllo delle derrate e dei pasti sia in cucina che nei refettori.

ART. 26 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'Impresa ha l'obbligo di conservare per 48 ore, in appositi sacchetti sterili e alla temperatura di +4°C, un campione del pasto completo giornalmente prodotto.

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

L'Impresa dovrà individuare un laboratorio accreditato di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico,

L'Impresa dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati, all'interno del proprio progetto tecnico. Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle materie prime che al prodotto finito sia alle superfici di lavoro. I referti di dette analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte della ATS e del Comune.

Art. 27 - SMALTIMENTO RIFIUTI E OLII

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti posti nei contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nei refettori.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata dalla ditta con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche. La raccolta dovrà essere effettuata in modo differenziato per carta, vetro, lattine, plastica, rifiuti organici.

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

ART. 28 - INTERVENTI DI MANUTENZIONE

La ditta dovrà segnalare tempestivamente al responsabile dei servizi scolastici del comune, che provvederà a far effettuare le riparazioni, per guasti e rotture delle attrezzature dei refettori e della cucina.

ART. 29 – PERSONALE

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il funzionamento del centro di cottura e del refettorio verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

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

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

ART. 30 – ORGANICO

L'organico deve essere quello dichiarato in sede di offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di 1 addetto ogni 50 bambini.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'impresa ha l'obbligo di assumere il personale attualmente impiegato mantenendo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

ART. 31 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

In caso di assenza del personale, l'Impresa deve provvedere entro giorni 1 (uno) al reintegro del personale mancante.

ART. 32 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

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

presentato in sede di gara.

Tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempimenti fatte in contraddittorio con il direttore del servizio dovranno intendersi fatte direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di pari livello.

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

L'Impresa è tenuta ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile della Privacy (D.Lgs. n. 196/2003) e della sicurezza (dlgs 81/2008).

ART. 33 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve presentare in sede di offerta un proprio piano di formazione rivolto al personale impiegato.

ART. 34 – INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

ART. 35 – VARIAZIONE DEL PERSONALE

Devono essere preventivamente comunicate, per l'approvazione formale da parte dell'A.C., l'eventuale variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica.

ART. 36 – VESTIARIO

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

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti e tutti i dispositivi di protezioni individuali previsti.

ART. 37 – IGIENE PERSONALE

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

ART. 38 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del centro cottura e dei refettori sono a totale carico della Ditta.

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua le operazioni di cui sopra deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti; inoltre durante le operazioni di pulizia dovrà indossare i guanti.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che

contemporaneamente effettua la distribuzione.

Di tutti i prodotti devono essere depositate, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche complete; ove sono disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili.

I detergenti e i disinfettanti devono essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; devono pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti.

La Ditta deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni.

I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

In accordo al Piano d'Azione Nazione sul Green Public Procurement (PANGPP), i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti in “carta-tessuto”, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – sono richiesti prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).e come previsto capitolo 5 punto 3 punto 2 dei criteri minimi ambientali della ristorazione collettiva

ART. 39 – DETERSIVI

Tutti i detersivi, forniti dalla Impresa, dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle modalità d'uso.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito. Dovranno essere utilizzati prodotti a ridotto impatto ambientale.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei viveri è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

ART. 40 – VIGILANZA E CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

i competenti Servizi dell'ATS.;

i competenti Uffici comunali;

le strutture e personale specializzato eventualmente incaricato dal Comune;

la Commissione Mensa.

E' facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina, i mezzi di trasporto e i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa.

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

Nello svolgimento del proprio servizio la ditta aggiudicataria assume la qualifica di Titolare, Responsabile ed Incaricato, del trattamento dei dati (personali e sensibili) ai sensi del d.lgs. 196/03 (Privacy), comunicando quindi al Comune i nomi degli incaricati e dei responsabili.

ART. 41 – RISPETTO DELLA NORMATIVA

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

ART. 42 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

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

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

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

Art. 43 — CAUZIONI

1) CAUZIONE PROVVISORIA

A carico dei concorrenti, pena l'esclusione: cauzione provvisoria pari a Euro 3.834,01 (diconsi tremilaottocentotrentaquattro,01) corrispondente al 2% del valore presunto dell'appalto a base d'asta costituita, a scelta dell'impresa, mediante:

versamento presso la Tesoreria Comunale: **Banca Popolare di Sondrio – Iban: IT 40 H 05696 50670 00000 9002 X67;**

assegno circolare intestato alla Tesoreria Comunale;

polizza fidejussoria bancaria o assicurativa a favore del Comune di CUASSO AL MONTE

La fidejussione dovrà prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di espletamento della gara ed essere corredata, ai sensi dell'art. 93, comma 8 del D. lgs. 50/2016, dall'impegno incondizionato del fideiussore (firmato digitalmente dallo stesso) a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. L'impegno è obbligatorio, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria e quindi, anche nel caso di versamento in titoli del debito pubblico o con assegno circolare.

La cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecuzione del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario

I concorrenti possono beneficiare delle ulteriori riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, allegando la documentazione a comprova della sussistenza dei requisiti richiesti per beneficiare delle suddette riduzioni.

2) CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla stipulazione del contratto di appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'appaltatore, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'esecutore del servizio, al momento della stipulazione del relativo contratto di appalto, è obbligato a costituire un deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo netto d'appalto, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, tramite fidejussione bancaria ovvero polizza assicurativa, che preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Resta salvo per l'amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo dell'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

L'aggiudicatario potrà beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, allegando la documentazione a comprova della sussistenza dei requisiti richiesti per beneficiare delle suddette riduzioni.

ART. 44 – ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta dichiara e garantisce che è in grado di fornire i servizi oggetto della presente gara e che gli stessi saranno effettuati a regola d'arte, conformemente a tutte le leggi ed i regolamenti applicabili al momento in cui verranno resi.

La ditta userà la massima diligenza nella realizzazione del servizio di mensa e sue attività complementari, in considerazione dell'importanza che questo riveste per il comune di Cuasso al Monte.

Nell'effettuazione del servizio, la ditta dovrà ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato dal proprio personale, ai beni mobili ed immobili di proprietà del comune, dell'Istituto scolastico, degli scolari e del personale docente e non o comunque da questi detenuti o posseduti a diverso titolo.

La ditta dovrà altresì ritenersi direttamente ed esclusivamente responsabile di ogni danno arrecato in relazione alla espletazione del servizio a persone presenti, a vario titolo (insegnanti, personale amministrativo, alunni, visitatori, ecc.), negli ambienti di pertinenza della scuola.

A tal fine la ditta è tenuta alla stipula, con una Compagnia di assicurazione primaria e per l'intera durata del contratto, di una polizza di Responsabilità Civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente appalto per qualsiasi danno che possa essere arrecato alla scuola, ai dipendenti e collaboratori della medesima e dell'Appaltatore nonché ai terzi con riferimento ai prodotti ed ai servizi erogati.

In particolare la polizza di responsabilità civile dovrà prevedere la copertura dei danni provocati da somministrazione di cibi e/o bevande confezionate dalla ditta ovvero prodotte da terzi e dalla stessa somministrate, inoltre la polizza dovrà prevedere la garanzia di responsabilità da incendio provocato direttamente o indirettamente dalla ditta e/o dalle sue attrezzature.

Il massimale di polizza non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ciascun sinistro relativamente alla garanzia di Responsabilità civile verso terzi e di 3.000.000,00 relativamente alla garanzia di responsabilità civile verso i dipendenti della ditta stessa.

In tale polizza, della quale dovrà essere prodotta ed inviata una copia al Comune – con l'indicazione dell'avvenuto pagamento del premio – prima della stipulazione del contratto, il comune e la scuola dovranno risultare espressamente inclusi nel novero dei terzi.

Tale copertura assicurativa, che avrà durata pari a quella dell'Appalto, eventualmente prorogabile su richiesta del comune e previa accettazione della Ditta, e – comunque – sino a completa ed esatta esecuzione dell'appalto, dovrà espressamente considerare quali terzi anche i dipendenti della Scuola e del Comune.

Resta comunque ferma l'intera responsabilità della ditta per danni eventualmente non coperti dalla polizza, per le parti di danno in franchigia ovvero gli eventuali maggiori danni eccedenti il massimale di garanzia della polizza.

Il comune e la scuola non potranno in alcun modo essere considerati depositari delle attrezzature e dei materiali in genere di proprietà della ditta che si trovino nei locali della Scuola, per cui solo alla ditta medesima spetterà la loro custodia e conservazione, restando così il Comune e la scuola esonerati da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi o altre cause.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice.

ART. 45- SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative al servizio di refezione non espressamente previste nel presente capitolato si intendono interamente a carico dell'Impresa. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere.

Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Art.46 — POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti: i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dell'appaltatore.

Art.47 - CORRISPETTIVI – PAGAMENTI

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante. Con il pagamento del prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati da parte del Comune tutti i servizi prestati dall'Impresa nell'esecuzione del presente Capitolato.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile, mediante bonifico bancario entro 30 gg. dalla data di ricevimento delle inerenti fatture, (sulle quali deve comparire la dicitura pagamento 30 gg. D.R.F.) debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, tramite provvedimento di liquidazione del responsabile di servizio competente, dopo aver verificato che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio. L'Ente appaltante tratterà sui corrispettivi da corrispondere le somme afferenti alle penalità eventualmente applicate nel mese di riferimento.

Al termine dell'appalto si procederà all'emissione del certificato di regolare esecuzione, previa determinazione del responsabile di servizio competente, che disporrà conseguentemente il pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ART. 48- REVISIONE PREZZI

Il presente contratto, ai sensi dell'art. 106, primo comma, lettera a) del D. Lgs. n. 50/2016, è sottoposto a procedura per la revisione dei prezzi a partire dal secondo anno di durata del contratto, con frequenza annuale.

Si procederà a revisione del prezzo solo dietro espressa richiesta da formularsi da una delle parti, assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi riferito al mese di agosto dell'anno di contratto precedente a quello per cui l'adeguamento è richiesto.

Art.49- DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Si richiama l'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016. È vietato subappaltare il servizio, pena

l'immediata risoluzione del contratto. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per le manutenzioni, riparazioni, disinfestazioni, derattizzazioni previste nel capitolato, per controlli chimici e microbiologici, analisi e campionature, nonché per la fornitura e l'assistenza dell'hardware e software.

Art.50 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora durante lo svolgimento del servizio fosse riscontrato il mancato rispetto della disciplina contrattuale di cui al presente capitolato, l'A.C. procederà all'applicazione di penalità pecunarie da un minimo di euro 250 ad un massimo di euro 2000, come segue:

- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel menu
- € 250,00 per ogni ritardo di erogazione del servizio oltre 20 minuti
- € 300,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.
- € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature (verificate su dieci pesate della stessa preparazione)
- € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche
- € 1000,00 per il mancato rispetto delle norme di sanificazione
- € 1500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e quanto altro stabilito dalle leggi in materia.
- € 2.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'impresa che dovranno pervenire entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla notifica del provvedimento.

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

ART. 51 – RICONSEGNA

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

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

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

ART. 52 – RESPONSABILITA'

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

ART.53 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione Comunale ha diritto di chiedere in qualsiasi momento, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- abbandono e/o interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, in materia igienico sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;

gravi casi di tossinfezione alimentare;
gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato in materia igienico- sanitaria;
subappalto totale o parziale del servizio, non autorizzato;
violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
impiego di personale non dipendente dalla ditta appaltatrice.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda valersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

ART. 54 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART.55 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia dovesse insorgere tra il Comune di Cuasso al Monte e la Ditta appaltatrice in ordine ai patti e condizioni del presente Capitolato, fallito ogni tentativo di amichevole risoluzione, Foro competente è quello di Varese.

ART. 56 – RIFERIMENTO A NORME DI DIRITTO VIGENTI

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

ART. 57 – RISERVATEZZA DEI DATI

I dati e le notizie di cui l'impresa aggiudicataria verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare, il soggetto aggiudicatario è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto. Il soggetto è tenuto a dare istruzione al proprio personale affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengano considerate riservate e come tali vengano trattate.

Ai sensi del D. Lgs n. 196/2003, i dati personali raccolti in occasione del servizio dovranno essere utilizzati unicamente ed esclusivamente per l'espletamento del servizio stesso e nel rispetto delle vigenti norme in materia, per il tempo strettamente necessario all'esecuzione del servizio. Tali dati sono e restano di esclusiva proprietà del Comune di Cuasso al Monte e non potranno in alcun modo ed a qualsiasi titolo essere ceduti a terzi né utilizzati direttamente o indirettamente dall'impresa aggiudicataria per scopi estranei all'esecuzione del servizio.

In caso di accertata violazione del presente articolo il Comune di Cuasso al Monte si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili nelle opportune sedi civili e penali.

ART. 58 – TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D. Lgs 196/2003 i dati personali delle imprese partecipanti raccolti

dall'Amministrazione per l'espletamento della gara d'appalto saranno trattati esclusivamente per i fini della procedura di gara medesima e per i successivi adempimenti contrattuali, che risultino disciplinati dalle norme di legge e di regolamento richiamate nel presente Capitolato d'Appalto.

Art.59 — ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

ALLEGATO N. 1	“Menu”
ALLEGATO N. 2	Tabella quantitativa per le diverse fasce d'età “Linee guida ristorazione scolastica ATS Insubria”
ALLEGATO N. 3	Tabelle Merceologiche
ALLEGATO N. 4	Caratteristiche merceologiche delle derrate