



COMUNE DI POZZOLO FORMIGARO
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

PROCEDURA NEGOZIATA PREVIA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA LOCALE MENSA SCOLASTICA SITA NELL’EDIFICIO SCUOLA MATERNA, CON RIORDINO E PULIZIA DELLA CUCINA, DEI REFETTORI, DEI CORRIDOI E DEI LOCALI ANNESSI - PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2018/2019 E 2019/2020.

CAPITOLATO D’ONERI

ART. 1. OGGETTO DELL’APPALTO

Il Comune di Pozzolo Formigaro affida in appalto il servizio di ristorazione scolastica presso la mensa scolastica sita nell’edificio Scuola Materna, compresi riordino e pulizia della cucina, dei refettori, dei corridoi e dei locali annessi con le modalità specificate di seguito e negli articoli seguenti.

Il servizio è rivolto ai bambini della scuola dell’infanzia, della scuola primaria ed agli insegnanti e collaboratori scolastici che accompagnano gli alunni.

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008- revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

Per la parte del servizio relativa alle pulizie, i prodotti che saranno utilizzati dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l’igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

I pasti dovranno essere preparati utilizzando la cucina ubicata in Pozzolo Formigaro (AL) in Via G.B. Oddini 1/A all’interno dell’edificio Scuola Materna, con derrate alimentari approvvigionate dalla Ditta appaltatrice e somministrati nei locali ad uso refettorio presenti nel medesimo edificio. Il centro cottura è di proprietà del Comune di Pozzolo Formigaro e viene ceduto in comodato d’uso all’aggiudicatario per la preparazione dei pasti.

Le Tabele Dietetiche dei menu’ e delle grammature attualmente vigenti ed approvate dall’A.S.L.: AL. competente hanno validità sino al termine dell’anno scolastico 2017/2018. I pasti, a partire dall’A.S. 2018/2019, verranno preparati dalla Ditta appaltatrice secondo le Tabele Dietetiche che dovranno essere, quindi, predisposte “ ex novo” dalla Ditta medesima sulla base di quelle attualmente vigenti. L’aggiudicatario dovrà provvedere, altresì, alla stesura e approvazione da parte della competente A.S.L. AL. delle diete speciali per i soggetti affetti da malattia celiaca, soggetti diabetici, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza nonché per le diete a carattere etico-religioso o etnico-culturali ed infine per le diete in bianco.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

Gli adempimenti di cui sopra sono a totale cura e spese della ditta appaltatrice, compreso il pagamento per la loro approvazione da parte dell'A.S.L. –AL, fatte salve eventuali variazioni che potranno preventivamente essere richieste dal Comune.

Nel caso di allergie, intolleranze o altre patologie legate all'alimentazione da parte degli alunni che frequentano la mensa, sarà compito dei genitori presentare alla Ditta appaltatrice regolare certificato medico. Le richieste a carattere etico-religioso o etnico-culturali dovranno pervenire dalla scuola. Le diete in bianco, richieste estemporaneamente dai genitori alla Ditta appaltatrice, avranno una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere richiesta la presentazione di un certificato medico.

I pasti dovranno essere comprensivi di pane e acqua minerale naturale.

Il servizio è comprensivo anche della merenda pomeridiana per la scuola dell'Infanzia, secondo le indicazioni contenute nelle sopra richiamate Tabelle Dietetiche dei menu e delle grammature oltre a acqua minerale naturale.

Le Tabelle Dietetiche dei menu e delle grammature attualmente vigenti sono tenute presso la mensa scolastica e gli originali conservati presso gli Uffici Comunali. Una loro copia in formato digitale è comunque messa a disposizione degli operatori economici tra gli allegati relativi alla procedura di appalto del servizio in oggetto.

ART. 2. IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto è pari a € **363.372,75 oltre IVA** nei termini di legge ed è così costituito:

- € **362.890,92** come importo soggetto a ribasso;

- € **481,83** oneri della sicurezza NON soggetti a ribasso;

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base di un prezzo soggetto a ribasso a singolo pasto pari a € 6,09 oltre I.V.A. nei termini di legge per un numero complessivo di pasti stimato in n. **47.670**.

L'indicazione suddetta, relativa al numero dei pasti è puramente indicativa e non vincolante in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare, sia in aumento che in diminuzione, senza che questo determini alcuna variazione di prezzo del singolo pasto o delle condizioni dell'appalto.

La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 co.12 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., intende avvalersi della possibilità di aumento o di diminuzione del numero di pasti forniti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale.

Si precisa inoltre che non è prevista alcuna revisione dei prezzi per tutta la durata dell'appalto.

Il corrispettivo posto a base di gara è comprensivo di tutte le forniture e prestazioni necessarie all'espletamento del servizio in oggetto, nessuna esclusa.

Ai sensi dell'art. 23 co. 16 ultimo periodo del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., il costo complessivo stimato della manodopera è pari a € 200.000,00.

Il servizio oggetto del presente appalto si riferisce al periodo afferente gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020. Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Gli orari definitivi d'inizio refezione e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

La presentazione dell'offerta in sede di gara equivale a dichiarazione di piena ed incondizionata accettazione del presente Capitolato e di tutto quanto in esso contenuto, nonché la conoscenza della vigente normativa in materia.

Il compenso per tale servizio verrà corrisposto frazionatamente, dietro presentazione di regolare fattura elettronica mensile posticipata, emessa nei modi e nei termini normativamente previsti, previa verifica da parte del Comune del numero dei pasti effettivamente erogati e previa attestazione di regolarità da parte del Responsabile del Servizio; il pagamento delle fatture è

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

vincolato alla sussistenza di DURC regolare in corso di validità e potrà essere effettuato esclusivamente sul conto corrente dedicato indicato dalla ditta appaltatrice a sensi art. 3, commi 1 e 7, della Legge 136/2010 testo vigente.

ART. 3 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224

ART. 4 PERSONALE NECESSARIO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, la Ditta appaltatrice si impegna ad assumere in carico come propri dipendenti le persone attualmente impegnate nello svolgimento del servizio in oggetto, di seguito

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

elencate riportando per ognuna i rispettivi livelli, e ad impiegarle, unitamente al proprio personale, nell'ambito dello stesso, secondo i seguenti orari:

- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6, per un totale di 30 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con orario ore 9.30 – 15.30;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6, per un totale di 22 ore e 30 minuti settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con orario ore 12.00 – 16.30;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6, per un totale di 30 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì indicativamente con orario ore 11.00 -17.00;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 6, per un totale di 25 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con orario ore 11.00 – 16.00;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 4, addetta alla preparazione dei pasti per un totale di 36 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con inizio indicativamente alle ore 7,30;
- n° 1 persona, assunta a tempo indeterminato con CCNL Turismo P.E. Liv. 4, addetta alla preparazione dei pasti per un totale di 40 ore settimanali, equamente divise in n. 5 giornate lavorative dal lunedì al venerdì con inizio indicativamente alle ore 7,30.

I suddetti parametri sono da considerarsi esclusivamente come standard minimi dettati dall'esigenza di garantire il regolare svolgimento del servizio.

La Ditta appaltatrice, nell'assumere il personale attualmente impiegato nel servizio, si impegna a mantenerne invariato l'inquadramento sopra indicato e la paga base mensile salvo variazioni migliorative da questi accettate.

Si richiamano inoltre a tal proposito l'art. 30, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e il CCNL sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative.

La Ditta appaltatrice nell'offrire i propri servizi si impegna a garantire, a propria cura e spese, il regolare svolgimento del servizio stesso in qualsiasi condizione, anche se, per esigenze correlate al servizio, questo dovesse comportare il superamento di quelli che sono stati indicati come standard minimi che devono comunque essere assicurati in qualsiasi momento ed in qualunque condizione, anche in caso di assenza, per qualsiasi causa, delle persone abitualmente addette al servizio che devono pertanto essere sostituite a cura e spese della Ditta appaltatrice senza null'altro pretendere e senza avanzare alcuna richiesta di compensi aggiuntivi.

L'Amministrazione si riserva di richiedere variazioni di orario, che la Ditta appaltatrice dovrà accettare senza eccezioni o richieste di ulteriori corrispettivi.

L'Appaltatore dovrà fornire al Comune, all'inizio del periodo contrattuale, copia delle comunicazioni obbligatorie trasmesse telematicamente al Centro per l'impiego relativamente al personale impiegato nell'esecuzione del servizio. Tale onere sarà poi a carico della Ditta appaltatrice per qualsiasi variazione relativa al personale impiegato o sostituzione dello stesso, che dovrà essere adeguatamente motivata e tempestivamente comunicata al Comune di Pozzolo Formigaro. Il personale dovrà comunque essere idoneo al servizio ed in possesso di adeguata capacità e competenza professionale. In particolare il personale utilizzato per lo svolgimento del servizio dovrà aver assolto la visita medica ai sensi D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed avere adeguata formazione e preparazione relativamente ai principi ed alle procedure del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point - analisi di rischio e punti critici di controllo).

Sarà cura della Ditta appaltatrice assicurare che il personale addetto al servizio osservi scrupolosamente tutte le regole igieniche e sanitarie previste dalla legislazione vigente e indossi

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

indumenti di servizio uniformi, con cartellino di riconoscimento a vista, forniti dalla Ditta medesima. Il personale dovrà mantenere un contegno ed un decoro della persona irreprensibili. La Ditta appaltatrice è inoltre garante dell'idoneità del personale, che ha fra gli altri l'obbligo di mantenere la massima riservatezza su quanto venisse a sua conoscenza durante lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione si riserva comunque il diritto di chiedere la sostituzione del personale che non ritenga idoneo o adeguato al servizio da svolgere in tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

ART. 5 DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI E ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta appaltatrice, oltre a quanto indicato in altri punti del presente capitolato, dovrà adempiere, a titolo non esaustivo, alle prestazioni ed oneri di seguito indicati:

- fornitura delle derrate alimentari, particolari prodotti qualificati "Biologico", prodotti a km 0 e di filiera corta, a propria cura e spese. I generi alimentari dovranno essere forniti per quantità e qualità attenendosi strettamente alle tabelle dietetiche approvate dalla A.S.L. Ogni pasto si intende composto da primo, secondo, contorno, frutta, pane e acqua. Ai bambini della scuola materna, come indicato all'interno delle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, dovranno essere somministrate anche le merende, sempre fornite dalla ditta aggiudicataria, come specificato all'interno dell'Allegato "Tabella dietetica menu" attualmente vigenti.
- Controllo sull'integrità e data di scadenza dei cibi, nonché adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- Ai sensi del paragrafo 5.5.2 dei CAM di riferimento, le posate, le stoviglie e i bicchieri forniti nella fase di somministrazione e consumo dei pasti dovranno essere realizzati in materiale riutilizzabile (ceramica, metallo, vetro, etc.). Inoltre sarà a carico dell'impresa esecutrice la fornitura in tutti i refettori di tovaglie di plastica o carta e salviette di carta, nonché di stoviglie in plastica monouso nel caso se ne presenti la necessità. L'aggiudicataria potrà quindi utilizzare prodotti monouso solo per documentate esigenze tecniche che dovranno essere comunicate all'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.
- La distribuzione, la pulizia e il lavaggio di piatti, bicchieri e posate, il cui reintegro sarà a carico della Ditta esecutrice anche in caso di deterioramento a causa dell'usura.
- la preparazione dei pasti e della merenda secondo le Tabelle Dietetiche dei menu e delle grammature che saranno predisposte dalla Ditta e approvate dall'ASL AL competente secondo quanto indicato al precedente art. 1;
- la preparazione dei refettori;
- il riordino e pulizia della cucina, dei refettori, dei corridoi e dei locali annessi, compresi vetri, porte, pareti, suppellettili, ecc.; la Ditta appaltatrice dovrà assicurare la pulizia di refettori e cucina anche alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica, o comunque di sospensione delle lezioni, e prima della ripresa dell'attività didattica;
- il servizio ai tavoli, con almeno n° 3/4 unità lavorative, durante i pasti;
- la pulizia in lavastoviglie, di proprietà dell'Amministrazione, delle **stoviglie non monouso**;
- la fornitura del materiale e dell'attrezzatura occorrente all'espletamento del servizio di pulizia, nonché l'acquisto di tutti i detersivi necessari in cucina, compresi quelli per stoviglie e lavastoviglie;
- realizzazione del sistema di autocontrollo come prescritto dal D.Lgs n. 193/2007, che ha abrogato il D.lgs 155/1997, e secondo i principi di HACCP;
- formazione del personale;
- l'assunzione delle spese necessarie per la formazione, per i controlli medico-sanitari del personale, nonché per le analisi ed accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti;

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

- la fornitura al proprio personale di vestiario idoneo (specifico per ogni mansione, comprese le cappe per le pulizie) e dei dispositivi di protezione individuale ai sensi di legge;
- la manutenzione ordinaria di **elettrodomestici, attrezzature, suppellettili** ecc.;
- la tempestiva segnalazione al Comune della necessità di provvedere alla sostituzione di **elettrodomestici, attrezzature, ecc.**;

Ulteriori oneri a carico dell'aggiudicatario sono:

- la manutenzione di tutte le attrezzature e arredi presenti nel centro cottura e nel refettorio, secondo le modalità precisate all'art. 7 del presente Capitolato;
- il completamento o rimpiazzo delle stoviglie, pentole, e utensileria di cucina; L'operatore aggiudicatario deve essere sempre e comunque pronto a mettere a disposizione, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri a perdere, così come spiegato al presente articolo; l'aggiudicatario dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura, l'acquisto di materiale aggiuntivo per un aumento dell'utenza sono a carico dell'aggiudicatario e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;
- la fornitura di tovaglie di carta formato standard monouso e tovaglioli di carta monouso;
- la fornitura di utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura e dei refettori.
- tutto quanto ritenuto necessario per mantenere funzionante e in buono stato il refettorio e il centro cottura.

In relazione al punto n. 2, per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" devono essere sostituiti quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

ART. 6 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- le spese per il riscaldamento e le spese diverse di gestione derivanti dal consumo di gas, acqua ed energia elettrica, nonché spese telefoniche, riferite ai locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.
- previa tempestiva segnalazione della Ditta appaltatrice, la sostituzione di elettrodomestici, attrezzature, ecc., salvo nel caso in cui sia imputabile ad uso improprio o ad incuria da parte del personale della Ditta appaltatrice;

ART. 7 MANUTENZIONI E REGISTRO MANUTENZIONI

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli interventi di manutenzione relativi alle attrezzature e a tutte le dotazioni presenti presso il centro cottura e il refettorio.

L'aggiudicatario dichiara di essere a conoscenza della situazione attuale degli ambienti, degli arredi e delle attrezzature e dovrà accollarsi tutte le spese inerenti la manutenzione.

La manutenzione dovrà essere fatta con periodicità e tutte le attrezzature dovranno essere dotate ciascuna di un proprio registro di manutenzione su cui la ditta appaltatrice riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi di manutenzione effettuati. Gli interventi dovranno essere

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

documentati con copie delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione, da esibire su richiesta dell'Amministrazione.

Nel registro dovranno essere riportati:

1. Data dell'intervento;
2. Oggetto dell'intervento, con indicazione precisa circa la parte dell'attrezzatura sottoposta a verifica, manutenzione, riparazione o sostituzione;
3. Motivo dell'intervento, vale a dire specifiche circa il guasto, anomalia o rottura riscontrata o manutenzione ordinaria;
4. Modalità dell'intervento;
5. Eventuali garanzie e collaudo.

Tale registro dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione su supporto informatico e il file dovrà essere trasmesso con frequenza trimestrale in una versione non modificabile dei dati trasmessi (esempio: Adobe Pdf).

Ogni reintegro che si rendesse necessario per eventuali rotture delle attrezzature di cui sopra sarà a totale carico della ditta aggiudicataria e dovrà essere effettuato nel più breve tempo possibile.

Alla cessazione dell'appalto, per qualsiasi causa, la ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato, con apposito verbale di consegna.

Le attrezzature e gli arredi che l'Amministrazione ritenesse necessari, compresi quelli eventualmente prescritti dall'ASL competente, per l'ottimale prestazione del servizio, non ricompresi tra quelli risultanti dal verbale di consegna, saranno conferiti dal Comune.

La Ditta dovrà provvedere, a sua cura e spese e sotto la sua esclusiva responsabilità, con le attrezzature esistenti, con quelle che saranno eventualmente conferite dal Comune e quelle eventualmente integrate per propria scelta all'organizzazione, a tutto quanto è necessario al funzionamento del servizio, che si considera sin d'ora sua responsabilità.

Qualora il guasto ad un'attrezzatura comporti la necessità e l'urgenza di modificare il menù giornaliero, l'aggiudicataria ne deve dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale.

ART. 8 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'appaltatore in qualità di imprenditore ai sensi dell'art. 2082 del Codice Civile, con i propri capitali e mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l'organizzazione dell'appaltatore e a suo rischio.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune un suo rappresentante che dovrà essere immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione del servizio, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal presente Capitolato.

L'aggiudicataria, dieci giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto e in ogni caso prima della stipula del contratto, dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale che sarà adibito al servizio con le esatte generalità e il domicilio, compresi gli estremi del documento di riconoscimento, oltre che il personale individuato per le eventuali sostituzioni. L'elenco inviato, pena la mancata stipula del contratto, dovrà essere conforme a quanto offerto all'interno della propria offerta tecnica. All'elenco dovranno essere allegati copia comprovante i requisiti professionali posseduti e copia del contratto di lavoro. Ogni variazione di personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata dall'aggiudicataria all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già consegnato sia effettivamente impiegato nell'attività.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un periodo di affiancamento al fine di evitare disservizi.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere effettuato anche in caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche e integrazioni, la quale si impegna ad assicurarla in ogni caso mediante la fornitura dei pasti previsti dal menù relativo alla giornata interessata.

In caso di inadempienza il Comune potrà provvedere per il tramite di altra Ditta alla fornitura dei pasti con spesa a totale carico della Ditta appaltatrice, la quale dovrà corrispondere altresì una penale, come indicato all'interno dello schema di contratto. Qualora il Comune non sia in grado di provvedere alla fornitura dei pasti, l'importo della penale a carico della Ditta appaltatrice verrà raddoppiato.

In caso di sciopero generale, e che comunque interessi contemporaneamente sia la Ditta che le scuole destinatarie del servizio, non si avrà, né si darà luogo ad alcun rimborso e/o penale.

Il numero dei pasti forniti dipende dalle effettive presenze senza fissazione di un numero minimo di pasti; a tal uopo la Ditta appaltatrice si impegna a garantire giorno per giorno il numero di pasti necessari.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente, a cura della Ditta appaltatrice, a mezzo schede di rilevazione delle presenze giornaliere siglate dagli addetti alla rilevazione. Un riepilogo mensile riportante le presenze giornaliere suddivise per "tipo di utente" dovrà essere consegnato al Comune prima della emissione della fattura del mese di riferimento contenente l'indicazione del totale mensile dei pasti effettivamente erogati, suddivisi per "tipo di utente".

ART. 9 CONTROLLO DELLE FORNITURE ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

E' responsabilità della Ditta assegnataria il controllo delle forniture. Essa deve provvedere alla conservazione, presso i locali di cucina, di copia delle bolle di accompagnamento relative alle forniture alimentari, a disposizione degli organi di controllo.

La Ditta dovrà attenersi in tema di etichettatura e rintracciabilità degli alimenti a quanto previsto dal Regolamento CEE n. 178/2002 ed in specifico dall'allegato "caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.Lgs 109/92 e s.m.i., D.lgs 110/92 e s.m.i., Reg. CEE 178/2002).

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., Regolamento CEE n. 1804/99 e s.m.i., D.Lgs 220/95 e s.m.i.).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto l'aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati e nell'offerta tecnica presentata dalla Ditta in sede di gara.

Dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. n. 114 del 08.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

È necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti di qualsiasi tipo o categoria.

Gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno tenere conto, per quanto possibile, della stagionalità, essere di qualità ottima, in ottimo stato di conservazione e prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

La Ditta assegnataria deve acquisire le derrate alimentari e rendere disponibile alla Amministrazione Comunale, qualora questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione in cui si attesti la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative richieste. La documentazione dovrà essere in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, consentire la rintracciabilità del prodotto dall'origine alla somministrazione del pasto, dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi di lavorazione e distribuzione.

ART. 10 PRESCRIZIONI GENERALI RELATIVE AGLI ALIMENTI DI BASE e ALLE BEVANDE

1. Nel rispetto di quanto previsto al punto 5.3 dei CAM:

- a) **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** devono provenire per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi; per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante³. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- b) **La Carne** deve provenire, per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

- a) **Il Pesce** deve provenire, per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).
2. I generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti, devono rispondere inderogabilmente alle caratteristiche merceologiche e quantitative previste, oltre che essere conformi ai requisiti chimico/fisico/ microbiologico previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.
 3. Tutti i prodotti biologici dovranno pervenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dai regolamenti CE e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche Agricole e Forestali.
 4. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
 5. Tutti i prodotti da produzione integrata dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma Uni 11233:2009.
 6. Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

In relazione ad acqua e bevande, non è ammesso che siano confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico – sanitarie).

ART. 11 DIETE SPECIALI

L'aggiudicatario s'impegna alla predisposizione e fornitura delle seguenti diete speciali:

- dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco)
- diete per motivi etico/religiosi
- dieta per intolleranze alimentari di varia natura (latticini, frutta secca, nichel, uovo, ecc...)
- dieta per allergie
- dieta per celiachia

La Scuola trasmetterà l'elenco dei soggetti che per motivazioni etico/religiose o per celiachia o allergie o intolleranze alimentari o certificate potranno usufruire delle diete speciali.

- L'aggiudicatario s'impegna alla fornitura di dieta in bianco qualora sia fatta richiesta dalla Scuola e comunicata entro le ore 09,45 relativamente allo stesso giorno, trascorso il quale, sarà necessaria la presentazione di un certificato medico che attesti eventuali ulteriori indisposizioni.
- La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti allergie e la celiachia deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze. Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).
- Le derrate necessarie per le diete speciali (ad esempio: prodotti senza glutine) dovranno essere fornite dalla ditta senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

- In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio della ditta nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.
- La fornitura di diete speciali non comporta per l'aggiudicatario il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento.

ART. 12 GRAMMATURE

Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature, le capacità ricettive della cucina e l'organizzazione della stessa. I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze comunicate per ciascun ordine di scuola e alle tabelle dietetiche allegate e relative grammature. Le grammature, indicate nelle tabelle dietetiche, sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire bisognerà comprendere un aumento stimabile tra il 10 e il 20% di quegli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione.

La consegna delle derrate deve essere effettuata in tempo utile per la preparazione dei pasti presso il centro cottura nel rispetto degli ordini inoltrati.

ART. 13 LOCALI, ATTREZZATURE, ARREDI

Il Comune mette a disposizione della Ditta appaltatrice, i locali di cucina, refettorio e servizi presso l'edificio Scuola Materna, oltre agli arredi e attrezzature attualmente esistenti nei locali stessi.

La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d'apposito verbale, tra l'Ufficio Scuola e i rappresentanti della Ditta aggiudicataria sulla base dell'inventario predisposto dall'Amministrazione Comunale.

I locali, gli arredi e le attrezzature dovranno essere restituite nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna; sarà accettata solo la normale usura data dall'uso.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, con l'effettuazione di controlli anche senza preavviso.

ART. 14 APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

L'aggiudicataria è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Con riferimento a quanto previsto dalla normativa vigente in tema d'igiene e sicurezza alimentare, l'aggiudicataria dovrà mettere a punto il sistema HACCP, vale a dire:

1. Definire le fasi – punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;
2. Definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);
3. Definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l'utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà effettuata dal Responsabile dell'autocontrollo dell'aggiudicatario: il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell'HACCP deve essere presentato all'Ufficio dell'Amministrazione competente entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio.

L'applicazione dell'HACCP, l'autocontrollo, all'interno del centro cottura sarà compito e responsabilità del coordinatore indicato dall'aggiudicatario, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semilavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese dell'aggiudicatario, ad analisi microbiologica e/o chimica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'A.U.S.L. competente e del Comune per verifiche e controlli.

ART. 15 CONTROLLI SANITARI ED OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento ed avvalendosi degli organismi competenti, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto, nonché disporre i controlli sanitari, igienici, chimici e batteriologici che riterrà più opportuni sia sulle derrate alimentari che sui locali in uso ed il personale impiegato.

Per una effettiva funzionalità dei controlli, la Ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare tutta la collaborazione necessaria consentendo il libero accesso a tutti i locali utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione richiesta al Responsabile del Servizio.

Gli oneri relativi alle eventuali conseguenze che i controlli determineranno sono a carico della Ditta appaltatrice.

ART.16 CENTRO COTTURA ALTERNATIVO

A garanzia della continuità del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà avere la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti, da utilizzare in caso di emergenza [a copertura dell'intera durata dell'appalto], che consenta la preparazione degli stessi nelle quantità richieste e la conseguente consegna a destinazione entro 40 minuti dalla cottura, con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i locali ad uso refettorio [siti in Via G.B. Oddini 1/A – Pozzolo Formigaro (AL)]. Per il calcolo della tempistica dovrà essere utilizzato come riferimento il motore di ricerca google maps.

ART. 17 TUTELA DEI LAVORATORI E RESPONSABILITA' CIVILE E PENALE DELL'APPALTATORE.

E' obbligo dell'Appaltatore di adottare tutte le cautele e i provvedimenti necessari per garantire l'incolumità degli operai, degli addetti e dei terzi e di osservare le disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

In caso di inadempienze ogni più ampia responsabilità civile e penale ricadrà sull'appaltatore medesimo nel caso di infortuni, restandone manlevato il Comune di Pozzolo Formigaro.

L'Appaltatore dovrà dotare il personale di tutti i mezzi, attrezzature antinfortunistiche e dispositivi di protezione individuale conformi alle normative di legge vigenti in materia di sicurezza.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile.

L'Appaltatore dovrà fornire al Comune copia delle comunicazioni obbligatorie effettuate telematicamente al Centro per l'impiego relative al personale impiegato nell'esecuzione servizio.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

L'appaltatore è tenuto a conformarsi agli obblighi relativi alle disposizioni in materia di protezione e tutela dei lavoratori, ancorché rivestano la qualità di soci lavoratori ai sensi Legge 142/2001.

L'appaltatore è obbligato ad applicare e far applicare integralmente, nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti o soci lavoratori impiegati nella prestazione del servizio, le condizioni economiche, le normative e le prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e territoriali della categoria di appartenenza, degli accordi integrativi locali, delle leggi e dei regolamenti in merito alla tutela, sicurezza, salute, assicurazione, previdenza e assistenza dei lavoratori; è obbligato inoltre ad applicare il contratto e gli accordi anzidetti anche dopo la loro scadenza e fino all'avvenuta sostituzione, ai sensi della vigente normativa di legge, restando esclusa ogni e qualsiasi responsabilità da parte di questo Comune.

Si evidenzia che il personale utilizzato è alle dipendenze dell'Aggiudicataria e pertanto nessun vincolo o rapporto potrà sorgere nei confronti di questo Comune.

In caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, accertata dal Comune o ad esso segnalata dalla Direzione Provinciale del Lavoro, l'Amministrazione Comunale comunicherà all'appaltatore e, se del caso, anche alla Direzione suddetta, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento delle fatture presentate e non ancora liquidate, per un ammontare corrispondente alle accertate inadempienze, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, potendosi provvedere anche d'ufficio.

Il provvedimento di sospensione decadrà automaticamente nel momento in cui la Direzione Provinciale del Lavoro abbia accertato l'avvenuto ed integrale adempimento degli obblighi in oggetto.

Per quanto attiene alle detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'appaltatore non può comunque opporre nessuna eccezione nei confronti del Comune, né tanto meno ha titolo al risarcimento danni.

ART. 18 SICUREZZA E SALUTE

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'integrale applicazione delle disposizioni impartite dal D.Lgs n. 193/2007, che ha abrogato il D.lgs 155/1997, in materia di sicurezza igienica, e le norme concernenti la sicurezza degli ambienti di lavoro sancite dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Le Autorità presso le quali è possibile ottenere informazioni circa gli obblighi in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro sono le ASL di competenza.

ART. 19 FORMAZIONE

L'aggiudicataria deve garantire, prima dell'avvio del servizio e/o in caso di variazione del personale, lo svolgimento di corsi di addestramento a tutti i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di informarli circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Deve essere almeno garantita la formazione obbligatoria prevista dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. "Pacchetto Igiene" e s.m.i. sull'igiene delle produzioni alimentari.

In ottemperanza a quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve inoltre garantire che siano affrontate le seguenti tematiche nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale:

- 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
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia, trasporti e mense

ART. 20 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi del punto 5.3.8. dei CAM, la società erogatrice dei servizi di ristorazione 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

L'aggiudicatario 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.

ART. 21 PULIZIE DEI LOCALI E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene, utilizzando i detersivi secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alle concentrazioni e alle temperature indicate sulle confezioni. Inoltre i detersivi e gli altri prodotti da sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione è vietato detenere nelle zone adibite a tali operazioni detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi tipo, etc.

L'aggiudicatario 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

I prodotti utilizzati dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012)

In particolare i prodotti utilizzati per le pulizie si dividono in:

- Prodotti DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI:** devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.
- DISINFETTANTI:** devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

le seguenti diciture: “Prodotto biocida” e “Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...”).

- C) Prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti, utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati.

I concorrenti, all'interno della propria offerta tecnica, devono dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, compilando i modelli messi a disposizione dall'Amministrazione affinché quest'ultima possa effettuare una valutazione di conformità di quanto offerto rispetto a quanto previsto al presente articolo.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE nel rispetto del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, punto 5.3.5.

I trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori, relativamente ai tavoli, stoviglie, suppellettili da tavolo e da cucina e dei locali cucina, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'aggiudicatario.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'aggiudicatario dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

L'aggiudicatario inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell'Azienda USL competente del piano suddetto.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi preparati dovranno essere consumati in giornata. Le eccedenze alimentari potranno essere destinate a organizzazioni non lucrative ai fini di beneficenza, come indicato all'interno dell'offerta tecnica da parte dell'aggiudicatario. In tal caso dovranno essere rispettate tutte le norme igienico sanitarie salvaguardando così anche la salute dei beneficiari.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

L'aggiudicatario si impegna a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (punto 5.3.7 dei CAM approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente), come risultante da dichiarazione del legale rappresentante che sarà inserita nel contratto.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

In corso di esecuzione contrattuale, l'amministrazione effettuerà verifiche circa il rispetto della normativa sulla gestione dei rifiuti così come dichiarato dal legale rappresentante in sede di sottoscrizione del contratto.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

ART. 22 PRODOTTI IN CARTA – TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», comprendente fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'aggiudicataria 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).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 23 SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO IN FORMA AUTONOMA

Il servizio viene svolto dalla Ditta appaltatrice in forma completamente autonoma e quindi in assenza di qualsiasi vincolo di subordinazione gerarchica all'Amministrazione Comunale.

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

Il fatto che il committente realizzi eventuali controlli e verifiche in corso di esecuzione dell'appalto, non esonera l'appaltatore dagli obblighi e responsabilità inerenti al regolare svolgimento del servizio nonché alla sua piena conformità alle prescrizioni contrattuali, né tanto meno da quelli inerenti alle disposizioni normative vigenti.

ART.24 VERIFICHE E CONTROLLI

È facoltà dell'Amministrazione effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono tre tipi di controllo:

1. Controllo Igienico-sanitario e Nutrizionale a carico dell'Azienda ASL di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa;

2. Controllo Tecnico-ispettivo da parte dei competenti Uffici dell'Amministrazione, al fine di verificare eventuali irregolarità o non conformità in relazione alle disposizioni del presente Capitolato o all'offerta presentata in sede di gara, nonché al fine di controllare la piena efficienza delle dotazioni a disposizione della ditta;

3. Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte dell'Amministrazione e/o dei soggetti competenti che compiranno, anche individualmente, nell'orario di refezione il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare disservizi e irregolarità riscontrate all'Amministrazione Comunale o all'azienda ASL per quanto di competenza.

Gli Uffici dell'Amministrazione provvederanno a comunicare all'aggiudicatario il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'aggiudicatario verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

Qualora le carenze fossero gravi e irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali previste all'interno dello schema di contratto e/o di risolvere il contratto.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 25 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C, con un cartello riportante la dicitura "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" e la data di produzione.

ART. 26 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella Provincia di Alessandria.

I livelli minimi devono intendersi inderogabili: ciò fatta salva l'applicazione di un contratto collettivo diverso, la cui dimostrazione di equipollenza è onere dell'offerente, che dovrà darne evidenza in sede di giustificazione dei prezzi offerti (indicando anche i contestuali riferimenti normativi). L'offerta deve tener conto degli aumenti del costo del lavoro che possono verificarsi nel periodo contrattuale: ciò rientra nelle valutazioni dell'impresa insite nella formulazione dell'offerta. L'aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'aggiudicatario dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

ART. 27 COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE

L'aggiudicataria dovrà inoltrare all'Amministrazione:

a) almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio e in ogni caso prima della stipula del contratto, il nominativo e le qualifiche del personale da impiegare nell'esecuzione del servizio;

b) prima della stipula del contratto:

- tutti i documenti e le attestazioni richiesti con la nota di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e necessari per la stipulazione del contratto;

c) in sede di stipula del contratto e in ogni caso prima dell'avvio del servizio:

- copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. L'aggiudicataria dovrà dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;

- schede tecniche dei prodotti alimentari da fornire, in conformità con la propria offerta tecnica e con le disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

- elenco dei prodotti di deterzione e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza, in coerenza con quanto previsto nella propria offerta tecnica;
- polizza assicurativa, debitamente quietanzata e tutte le garanzie richieste;
- presentazione del Documento di valutazione dei rischi aziendali e di eventuali integrazioni al DUVRI proposto;

d) annualmente:

- relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo

e) semestralmente, in base a quanto previsto dai CAM al punto 5.5.1:

- elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e 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). L'aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per produrre tali quantità.

L'inoltro della documentazione di cui ai punti precedenti dovrà avvenire a mezzo PEC, oppure attraverso diverso strumento di comunicazione se comunicato dall'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 28 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume ed è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 testo vigente, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto e pertanto si impegna:

- a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente contratto;
- b) a comunicare al Comune di Pozzolo Formigaro gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nei termini normativamente previsti;
- c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente contratto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
- d) qualora avesse notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a dare immediata comunicazione sia al Comune di Pozzolo Formigaro che alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

Ai fini di verificare l'applicazione della norma, il Comune di Pozzolo Formigaro potrà richiedere all'appaltatore copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno assegnati.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della Legge n. 136/2010 testo vigente, costituisce causa di risoluzione del contratto.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)

Si richiama l'applicazione del D.L. 66/2014 come convertito con modificazioni dalla L. 23 giugno 2014, n. 89, ed in particolare l'art. 25 ai sensi del quale l'appaltatore deve riportare il Codice CIG nelle fatture elettroniche, segnalando che in difetto non si potrà procedere al pagamento delle medesime.

ART. 29 RINVIO AD ALTRE DISPOSIZIONI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si fa riferimento alle disposizioni vigenti in materia.

Pozzolo Formigaro, 1 Dicembre 2017

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Visca dr. Marco

Il presente Documento è sottoscritto, omettendo la firma olografa, esclusivamente con firma Digitale ai sensi degli artt. 20 e 21 del D.Lgs. 82/2005 che attribuiscono pieno valore probatorio.

per accettazione:
LA DITTA
(timbro e firma)