

Asmel Consortile s.c. a r.l.
Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA)
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli
info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003
www.asmecomm.it



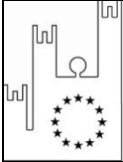

**STAZIONE APPALTANTE
COMUNE DI RAPOLLA**
Provincia di Potenza
Via Aldo Moro n. 27
Area Amministrativa

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**Ai sensi e per gli effetti del Codice degli appalti D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. si indice
Procedura Aperta, interamente telematica, con aggiudicazione secondo il criterio
dell'offerta economicamente più vantaggiosa.**

**Oggetto: Servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia, sezione primavera,
scuola primaria e secondaria di primo grado nel Comune di Rapolla per il periodo
scolastico 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026.**

CIG: 9656588482 – CPV: 55523100-3

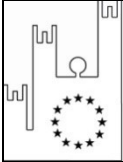

	<p>Asmel Consortile s.c. a.r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

ART. 1 DEFINIZIONI ED OGGETTO

1.1 DEFINIZIONI

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a. **Refezione Scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto e che prestano servizio per la scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla;
- b. **Amministrazione Contraente:** il Comune di Rapolla (PZ);
- c. **Capitolato Speciale di Appalto (CSA):** il presente atto compreso i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d. **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal Comune di Rapolla (PZ) con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto e che prestano servizio per la scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla (PZ);
- e. **Fornitore:** l'Impresa o il raggruppamento temporaneo di Imprese o il Consorzio o altro soggetto giuridico che risulterà aggiudicatario della gara;
- f. **Diete:** si intendono le diete predisposte per gli alunni della scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto;
- g. **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni della scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- h. **Stoviglie:** piatti, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti delle scuole che richiedono il servizio di distribuzione;
- i. **Utensileria:** coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaioni teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;
- j. **Tovagliato:** tovaglie (tipo tovagliette monouso) e tovaglioli monouso in materiale a perdere o riciclabile;
- k. **Centro di Produzione Pasti:** il Centro di preparazione pasti nella disponibilità del Fornitore, per tutta la durata dell'appalto;
- l. **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso il Centro di Produzione;
- m. **Trasporto dei Pasti:** insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Produzione alle Sedi di Refezione;
- n. **Porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione e porzionatura in loco dei pasti;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- o. **Riassetto Sedi di Refezione:** tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia della sala mensa, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti;
- p. **Legame fresco - caldo:** modalità del servizio di refezione scolastica che, per i pasti caldi prevede il mantenimento della temperatura intorno ai + 65°C fino al consumo, e per i pasti freddi prevede il mantenimento della temperatura non superiore a +10°, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

1.2 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione, da parte di un'impresa di ristorazione specializzata (di seguito denominata "Impresa" e/o "Appaltatrice"), del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni della scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto. Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali.

L'Impresa concorrente, in fase di partecipazione alla gara, si impegna a garantire, in caso di aggiudicazione e quindi solo in sede di esecuzione dell'appalto e per tutta la sua durata, la disponibilità giuridica di un centro di produzione pasti di proprietà dell'impresa medesima o comunque nella sua disponibilità a qualunque titolo, garantendo la consegna e la distribuzione dei pasti in condizioni organolettiche ottimali e di temperatura, a beneficio dell'utenza.

Il centro di produzione pasti, inoltre, dovrà essere provvisto di tutti i titoli autorizzativi, certificazioni, nulla-osta previsti dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria, che garantisca la produzione di tutti i pasti richiesti dalla Stazione Appaltante, il loro confezionamento, trasporto, porzionatura in loco e la somministrazione/distribuzione dei pasti al tavolo nei refettori o, ove previsto, nelle aule dei plessi scolastici, in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia, Sezione Primavera, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto, nonché la pulizia e il riordino dei locali adibiti a refettori, a cura del personale competente.

Inoltre l'Impresa dovrà disporre e avere piena disponibilità di veicoli propri che si obbliga ad adibire esclusivamente al trasporto per la ristorazione scolastica nei plessi previsti nel presente Bando e Disciplinare di Gara, personale adeguato alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) e attrezzature (eventualmente da integrare con le attrezzature di proprietà dell'Ente) idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici e igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplina la materia.

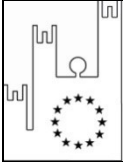

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire l'espletamento del servizio nel suo complesso, provvedendo alla gestione dello stesso sulla base del presente capitolato e del progetto tecnico offerto in sede di gara, negli aspetti in cui è migliorativo.

Il presente Capitolato disciplina pertanto i rapporti tra il Comune di Rapolla (di seguito denominato "Comune") e tale Impresa, inerenti e conseguenti all'affidamento, in appalto, di tale servizio.

Il servizio dovrà essere espletato mediante la produzione dei pasti presso un Centro di Produzione del Fornitore e trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo.

Il servizio comprende anche la fornitura, in casi eccezionali (es. gite scolastiche), o su richiesta dell'Amministrazione Contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni degli Istituti Comprensivi che

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

frequentano sezioni a tempo pieno, nonché al personale scolastico che presta la propria opera presso gli Istituti Comprensivi suddetti durante la refezione, avente diritto al pasto a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il servizio di refezione sarà effettuato dal lunedì al venerdì, dal 1° ottobre al 30 giugno di ogni anno scolastico, presso i plessi degli istituti comprensivi statali del territorio comunale sotto riportati:

Sezione Primavera situata in Contrada Piano di Chiesa, dal lunedì al venerdì;

Scuola dell'Infanzia situata in Via Aldo Moro, dal lunedì al venerdì;

Scuola Primaria a Secondaria di primo grado situata in Corso Italia, dal lunedì al venerdì;

Il numero presunto dei pasti annui per il periodo in appalto è pari a n. 63.000.

L'orario dei pasti viene fissato dall'Amministrazione Appaltante nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche.

Il numero dei pasti su indicato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune. Il numero dei pasti potrà variare, tanto in più quanto in meno, senza che la Ditta Appaltatrice possa richiedere compensi diversi da quelli annualmente definiti.

È facoltà dell'Amministrazione Contraente, in relazione al variare delle strutture scolastiche e della relativa utenza, aggiungere o togliere Sedi di Refezione e variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, fermo restando che il prezzo effettivamente dovuto dall'Ente verrà calcolato in ragione dei pasti effettivamente prenotati e consegnati.

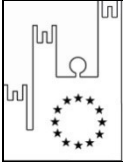

Il Servizio di Refezione Scolastica disciplinato dal presente capitolato comprende tutte le attività necessarie per la fornitura dei pasti ed è espletato in funzione delle esigenze del Comune appaltante, nell'articolazione delle attività di servizio di cui appresso:

- Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nel Centro di Produzione del Fornitore, confezionamento dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo;
- Trasporto dei pasti dal Centro di Produzione fino alle Sedi di Refezione;
- Porzionatura in loco e Distribuzione/somministrazione dei pasti al tavolo nei refettori o, ove previsto, nelle aule dei plessi scolastici;
- Approntamento sedi di refezione, riassetto delle sedi di refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle Sedi di Refezione;
- Fornitura di posate, stoviglie e bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 nonché del tovagliato monouso (materiale a perdere o riciclabile), in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti. Su richiesta dei dirigenti scolastici degli istituti comprensivi, può essere richiesta la fornitura di posate in acciaio in sostituzione delle posate usa e getta.

Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato, e comunque necessario per l'espletamento del servizio, è a carico della Ditta Appaltatrice.

1.3 REGIME GIURIDICO

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Bando e Disciplinare di gara, dalle norme del D.lgs. 50/2016 e del Codice Civile.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

È inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

In particolare, il presente capitolato è ispirato al Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità Ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (c.d. Green Public Procurement) di cui al Decreto Interministeriale 11.04.2008, nonché ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 che contempla i *"Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"*.

E' redatto, inoltre, in conformità a:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010, aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021);
- il D.lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".
- La Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

2.1. L'affidamento dell'appalto (escluse le eventuali opzioni e rinnovi di cui al punto 4.2. del Bando e Disciplinare) avrà durata di 3 (tre) anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto fino al 30/06/2026, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio. Per ogni anno successivo al primo la fornitura del servizio avrà inizio il 01 ottobre e termine il 30 giugno.

Nel caso in cui, alla scadenza del contratto, il Comune non abbia ancora provveduto ad aggiudicare i servizi per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarli per un periodo massimo di sei mesi alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, art. 106, comma 11, del D.lgs. 50/2016.

2.2. Il Comune si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il Contratto, in qualunque momento, senza ulteriori oneri per l'Ente medesimo, qualora disposizioni legislative, regolamentari ed autorizzative non ne consentano la prosecuzione in tutto o in parte, ovvero negli altri casi stabiliti nel contratto medesimo.

2.3. Alla scadenza del contratto, lo stesso potrà essere ripetuto, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016 e dell'art. 35, comma 4, del medesimo decreto, per un ulteriore periodo di due anni, previa deliberazione da parte dell'Ente, qualora il servizio sia sempre stato ineccepibile e soddisfacente per l'utenza e nei casi in cui non siano stati ancora ultimati i lavori di realizzazione del nuovo plesso scolastico, con centro di cottura interno, agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni. Tale opzione potrà essere esercitata su scelta discrezionale dell'Amministrazione Comunale entro il triennio successivo alla stipulazione dell'appalto iniziale.

2.4. Entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione definitiva dell'appalto, in pendenza della stipula contrattuale, il Fornitore dovrà, ove ne ricorrano i presupposti, dare inizio al servizio.

L'Impresa aggiudicataria dell'affidamento si impegna a rispettare tutte le norme del presente capitolato.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

ART. 3 IMPORTO PRESUNTO DELL’AFFIDAMENTO IN APPALTO – CORRISPETTIVI SPETTANTI ALL’IMPRESA

3.1. L’ammontare presunto dell’affidamento in appalto viene in linea generale calcolato su un costo unitario del pasto di € 5,00, comprensivo degli oneri per la sicurezza e costo della manodopera, oltre Iva.

Il prezzo unico relativo ai pasti per gli alunni della Scuola dell’Infanzia, Sezione Primavera, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto è quello di aggiudicazione della gara.

Detto prezzo unico dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste in Capitolato a carico dell’Impresa.

Il numero dei pasti previsti per ciascuno degli anni scolastici oggetto della presente procedura è pari a presumibili n. 21.000 (ventunomila) pasti.

Tale numero potrà oscillare in eccesso o in difetto, ciò non comportando necessità di adeguamento contrattuale.

L’importo unitario a base d’asta soggetto a ribasso, pari a € 4,90, è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L’importo unitario degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,10 per pasto oltre Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L’importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 2.100,00 annuali oltre ad IVA se dovuta, per un importo complessivo pari ad € 6.300,00 (imposte, tasse e contributi come per legge esclusi).

Ai sensi dell’art. 23, comma 16, del Codice l’importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 149.574,60.

L’appalto è finanziato con fondi propri di bilancio.

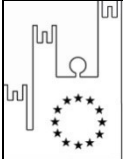

Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

L’importo complessivo dell’appalto è stato calcolato moltiplicando il numero presunto di pasti da erogare in n. 3 (tre) anni per il costo del singolo pasto comprensivo degli oneri per la sicurezza e costo della manodopera, oltre IVA). Non sono ammesse offerte economiche alla pari o in aumento.

Il valore presunto del contratto complessivo triennale è pari ad **€ 315.000,00 IVA esclusa**, di cui **€ 308.700,00 IVA esclusa** per il servizio come da tabella di calcolo di seguito riportata, **€ 6.300,00 IVA esclusa** per oneri della sicurezza per l’eliminazione dei rischi da interferenza.

1. Tabella oggetto dell’appalto:

Descrizione servizi		CPV
Servizio di refezione scolastica per le scuole dell’infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado nel Comune di Rapolla per il periodo scolastico 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026		55523100-3
NUMERO PASTI (intera durata dell’appalto)	n. 63.000	Quantitativo presunto per il servizio oggetto della gara; pertanto sono sempre possibili variazioni in più o in meno senza che l’appaltatore possa muovere alcuna pretesa ed il prezzo a pasto pattuito rimarrà comunque invariato.
COSTO UNITARIO PASTO		IMPORTO COMPLESSIVO

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

<i>Comprensivo degli oneri per la sicurezza (IVA esclusa)</i>		A.S. 2023 - 2026
		Periodi:
		Mese di Ottobre dell'anno 2023 - Mese di Giugno dell'anno 2024; Mese di Ottobre dell'anno 2024 - Mese di Giugno dell'anno 2025; Mese di Ottobre dell'anno 2025 - Mese di Giugno dell'anno 2026;
€ 5,00		€ 315.000,00 (iva esclusa)
€/pasto	4,90	Importo unitario a base d'asta, <u>soggetto a ribasso</u>
€/pasto	0,10	Importo unitario per oneri della sicurezza
€/pasto	5,00 + IVA	Importo complessivo unitario

Gli importi suddetti sono presuntivi e non vincolano la Stazione Appaltante; l'ammontare complessivo ed effettivo sarà determinato, in fase di esecuzione del contratto, in virtù del servizio effettivamente richiesto ed erogato e pertanto la Stazione Appaltante si ritiene vincolata solamente dal prezzo unitario che verrà offerto dalla ditta aggiudicataria.

Alla scadenza del contratto, lo stesso potrà essere ripetuto, ai sensi dell'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016 e dell'art. 35, comma 4, del medesimo decreto, per un ulteriore periodo di due anni, previa deliberazione da parte dell'Ente, qualora il servizio sia sempre stato ineccepibile e soddisfacente per l'utenza e nei casi in cui non siano stati ancora ultimati i lavori di realizzazione del nuovo plesso scolastico, con centro di cottura interno, agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni, per un importo di **€ 210.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge.**

Il committente si riserva, altresì, la facoltà, di richiedere all'appaltatore una proroga tecnica del contratto in corso di esecuzione ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente.

In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

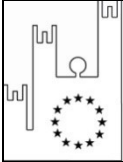

3.2. Per il servizio svolto, all'appaltatore spetta esclusivamente il compenso per i pasti effettivamente forniti agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Sezione Primavera, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto.

3.3. La liquidazione delle fatture avverrà entro 30 giorni dal suo ricevimento, salvo eventuale richiesta di chiarimenti o di sospensione dal pagamento debitamente motivati. Dalla data di ricevimento di quest'ultima riprenderanno a decorrere i termini (30 giorni) per la relativa liquidazione.

ART. 4 CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I pasti dovranno essere preparati quotidianamente presso il centro cottura aziendale e consegnati, a cura dell'Impresa mediante personale e mezzi propri, presso le sedi dei vari plessi scolastici con idonei automezzi e contenitori termici, di proprietà della Ditta Appaltatrice, autorizzati come da vigente normativa.

La fase del trasporto, della consegna, della porzionatura in loco e della distribuzione/somministrazione dei pasti al tavolo nei refettori o, ove previsto, nelle aule dei plessi scolastici dovrà avvenire immediatamente e successivamente alla loro preparazione ed

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

elaborazione.

In particolare, la prestazione richiesta all'Impresa prevede, a sua cura e spese:

- progettazione del servizio;
- selezione e valutazione dei generi alimentari e dei fornitori;
- l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle materie prime, la preparazione e produzione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura ai diversi plessi scolastici;
- porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione dei pasti al tavolo nei refettori o, ove previsto, nelle aule dei plessi scolastici;
- pulizia e riordino dei locali adibiti a refettori o, ove previsto, le aule, dei plessi scolastici;
- attività di monitoraggio degli infestanti ed eventuale derattizzazione e disinfestazione dei locali interessati all'attività di impresa alimentare;
- percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune relativi ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, riduzione dei 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, ecc.;

ART. 5 CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA DELLA IMPRESA

L'Impresa concorrente, in fase di partecipazione alla gara, si impegna a garantire, in caso di aggiudicazione e quindi solo in sede di esecuzione dell'appalto e per tutta la sua durata, la disponibilità giuridica di un centro di produzione pasti di proprietà dell'impresa medesima o comunque nella sua disponibilità a qualunque titolo, garantendo la consegna e la distribuzione dei pasti in condizioni organolettiche ottimali e di temperatura, a beneficio dell'utenza.

Il centro di produzione pasti, inoltre, dovrà essere provvisto di tutti i titoli autorizzativi, certificazioni, nulla-osta previsti dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria, che garantisca la produzione di tutti i pasti richiesti dalla Stazione Appaltante, il loro confezionamento, trasporto, porzionatura in loco e la somministrazione/distribuzione dei pasti al tavolo nei refettori o, ove previsto, nelle aule dei plessi scolastici, in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia, Sezione Primavera, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto, nonché la pulizia e il riordino dei locali adibiti a refettori, a cura del personale competente.

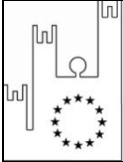

Inoltre l'Impresa dovrà disporre e avere piena disponibilità di veicoli propri che si obbliga ad adibire esclusivamente al trasporto per la ristorazione scolastica nei plessi previsti nel presente Bando e Disciplinare di Gara, personale adeguato alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) e attrezzature (eventualmente da integrare con le attrezzature di proprietà dell'Ente) idonee alla perfetta preparazione dei pasti giornalieri oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici e igienico-sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplina la materia.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel centro cottura dell'Impresa, avverrà con personale a carico della Ditta Appaltatrice e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Il Centro Cottura deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e comunicati all'Autorità Sanitaria Locale ai sensi del D.lgs. 6 novembre 2007 n. 193 e ss.mm.ii.

La Ditta Appaltatrice è tenuta, conformemente alla normativa in vigore – Regolamento CE 852/04 – a dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura. Nel piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso di tutte le fasi della produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali, sia del centro di cottura che delle sedi di consumo dei pasti.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio di contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

Locali

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004. Devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe. Devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

Locali deposito e stoccaggio

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte:

- locale per deposito materie prime non deperibili, attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento e temperature adeguate, con rilevatore di temperature in posizione ben visibile.

Locali e aree distinte per:

- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatile
- preparazione di altre carni
- cottura
- diete speciali
- confezionamento
- assemblaggio in apposite contenitori per la distribuzione

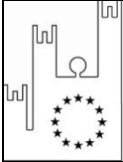

I locali o le aree devono essere adeguatamente forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione. Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali, si fa riferimento alle regole relative alla produzione e somministrazione dei pasti contenuti nelle linee guida nazionali e regionali;

Servizi annessi ai locali di preparazione

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- servizi igienici e spogliatoi per il personale.

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

Attrezzature e utensili

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime. La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

È necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia e devono essere utilizzati appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole, etc.) di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma del D.M. 37/2008.

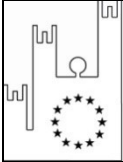

L'Appaltatore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza alla classe minima A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe minima A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica.

Per la pulizia dei locali del centro di cottura e dei terminali di consumo, per il lavaggio delle stoviglie ed attrezzature e delle altre superfici dure l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi a quanto previsto dal par. C, lett. a), n.7 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020.

Produzione

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale. La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

	<p>Asmel Consortile s.c. a.r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

Lista fornitori, approvvigionamento derrate e loro caratteristiche tecniche

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (*Criteria ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*), lett. a), n.1 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle "Caratteristiche merceologiche" e la lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (Fair Trade), che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 – 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall'allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 nonché dalla Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale del 2018 e dalla Carta Italiana del Commercio Equo e Solidale del 2012, sono da ritenersi idonei.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi. L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologica.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

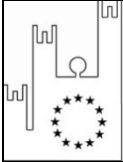

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

ART. 6 DURATA E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio viene richiesto, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico comunicato dal locale Istituto Comprensivo, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale o dei destinatari finali del servizio, l'Impresa dovrà essere avvertita possibilmente 24 ore prima e comunque entro e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di acqua potabile, energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta Appaltatrice dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

È fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

ART. 7 MENÙ E TABELLE DIETETICHE – INFORMAZIONE AGLI UTENTI

I menù da proporre, articolati in un menù Autunno/Inverno ed un menù Primavera/Estate, devono corrispondere, per tipo e qualità, a quanto indicato nell'allegato "4_Menù autunno_inverno - primavera_estate", elaborati e autorizzati dal Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata – Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

Indicazioni generali.

I menù sono preparati con rotazione di 4/5 settimane, diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate, sottolineando la stagionalità di ortaggi e frutta di stagione.

Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche si riferiscono al singolo bambino e sono da considerarsi a crudo, al netto degli scarti e prodotto scongelato; il personale addetto alla distribuzione è tenuto a rispettarle, servendosi anche di strumenti di riferimento (mestoli graduati, bilance, porzioni tipo, ecc.).

Tenuto conto che tra gli obiettivi del Piano Nazionale per la Prevenzione 2020-2025, rientrano la riduzione del consumo eccessivo di sale, la promozione dell'utilizzo del sale iodato in linea con il DDL del 26 luglio 2013 Art. 17 e il contrasto al sovrappeso e all'obesità, in particolare quella infantile, è opportuno evitare la somministrazione di seconde porzioni, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto di nutrienti monotono e non proporzionato alle necessità dell'organismo.

Diete speciali.

Prima di usare prodotti o semilavorati preconfezionati, leggere attentamente l'etichetta ed escludere quelli in cui l'alimento allergenico o i suoi derivati figurino in etichetta. Gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base.

Il bambino a dieta speciale deve essere servito sempre per primo: la distribuzione dei pasti, dopo l'identificazione del bambino, deve iniziare con i soggetti a dieta speciale e proseguire successivamente con gli altri commensali.

Ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, evitando la contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli per la dieta speciale che va riposta in appositi contenitori da collocare su vassoio personalizzato recante il nome del bambino.

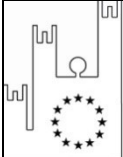

Gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico, deve sempre lavarsi accuratamente le mani qualora abbia manipolato altri alimenti.

Tabelle dietetiche speciali.

Eventuali tabelle dietetiche speciali possono essere richieste alla U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.P. – Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, allegando richiesta del/i genitore/i e certificato medico riportante la diagnosi della patologia (allergia, intolleranze o altre condizioni patologiche permanenti) e gli alimenti da escludere dalla tabella di refezione scolastica.

Come precisato con la circolare del Ministero della Salute n. 0003674 del 06/02/2015, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

pronti per il consumo all'interno di una struttura, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.

Ai sensi della Legge 4 luglio 2005 n. 123 articoli 4 e 5, il Gestore del servizio mensa è tenuto ad assicurare la formazione e l'aggiornamento professionale del personale addetto.

I menù sono stati elaborati nel pieno rispetto della normativa vigente, ispirati al modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva alternando i secondi piatti e incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche. I menù rispettano le frequenze indicate dalle Linee Guida e può essere personalizzato/modificato, in accordo con l'Amministrazione Comunale, specificando il piatto proposto (es. "*primo piatto asciutto*" sostituito con "*pasta all'ortolana*") e realizzato nel rispetto delle indicazioni fornite dalla U.O.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.P. – Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale di Potenza, garantendo la massima variabilità nelle varie proposte.

La proposta di menù deve essere di tipo equilibrato partendo dal concetto in base al quale il fabbisogno nutrizionale ed energetico dei componenti è rivolto ad una collettività non omogenea, come quella scolastica, e quindi deve essere determinato in termini di valori medi di gruppo, nel rispetto dei riferimenti scientifici: LARN- IV Revisione del 2014 e Linee Guida per la popolazione italiana.

In seguito all'elaborazione in dettaglio dei menù nelle modalità sopra descritte, gli stessi dovranno essere trasmessi al Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata – Azienda Sanitaria Locale di Potenza per ottenerne la preventiva validazione da parte del SIAN competente.

Il menù per la Scuola dell'Infanzia, Sezione Primavera, Scuola Primaria e Secondaria di primo grado è così strutturato:

- n. 1 primo piatto;
- n. 1 secondo piatto;
- n. 1 contorno (cotto o crudo);
- frutta di stagione;
- acqua in bottiglia di plastica sigillate;
- Pane. Il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta/contenitori per alimenti adeguatamente resistenti che dovranno riportare etichetta/fotocopia con tutte le indicazioni necessarie alla tracciabilità del prodotto.

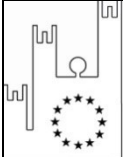

Il numero dei pasti forniti ai singoli Istituti Comprensivi deve prevedere una maggiorazione del 5% sui pasti prenotati per rispondere alle eventuali necessità (possibili errori di conteggio o cadute accidentali delle porzioni ecc.), senza costi aggiuntivi per il Comune.

La Ditta Appaltatrice si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo unitario convenuto, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di particolari festività: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico e per n. 1 particolare festa scolastica.

Il Comune può chiedere alla Ditta Appaltatrice, in sostituzione al pasto ordinario, pasto freddo o cestino da viaggio in particolari situazioni, emergenze o gite scolastiche.

Le tabelle dietetiche, allegate al presente Capitolato nell'allegato "4_Menù autunno/inverno – primavera/estate", elaborati e autorizzati dal Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata – Azienda Sanitaria Locale di Potenza sono suscettibili di variazione e di integrazione in relazione a stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, sperimentazioni, proposte da parte di organismi competenti.

L'Impresa è tenuta a fornire al Comune le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

ogni tipologia di utenza.

Le tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'Impresa in relazione ad ogni tabella dietetica stagionale.

All'inizio del servizio di ristorazione deve essere consegnata la tabella bromatologica e la ricetta relativa al menù concordato con l'amministrazione.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Il menù, oltre ad essere pubblicato dal Comune sul proprio sito istituzionale, deve essere esposto a cura e spese della Ditta Appaltatrice nella locale mensa e nelle bacheche esterne alle scuole o in altro luogo concordato con le Istituzioni scolastiche idoneo a garantirne la visibilità ai genitori con le seguenti informazioni:

- menù vidimati dal SIAN competente e tabelle dietetiche;
- modalità di preparazione;
- indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati (per esempio per l'*"hamburger ai ferri"* andrà indicato il tipo di carne che la compone, per esempio manzo; non andrà indicato in modo generico *"verdura cruda o cotta"* ma andrà specificato se si tratta di zucchine, carote o altra verdura);
- indicazione delle sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del Regolamento UE n. 1169/2011. Tali informazioni dovranno essere rese secondo le modalità di cui alla Circolare del Ministero della Salute n. 3674 del 06.02.2015 e potranno essere fornite anche su richiesta dell'utente ma risultare da idonea documentazione scritta.

L'Impresa è tenuta a trasmettere al Comune, in via telematica, il nuovo menù con almeno 5 giorni di anticipo dalla data di entrata in vigore.

La Ditta Appaltatrice dovrà indicare nei menù l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati e/o di quarta gamma.

ART. 8 DERRATE ALIMENTARI E MATERIALI DI CONSUMO

8.1. L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme:

- alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al D.M. del 10.03.2020 (CAM) pubblicato in G.U. s.g. n. 90 del 4.04.2020;
- alle Linee guida europee, nazionali e regionali;
- alle caratteristiche merceologiche previste nel presente capitolato;
- le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che qui si intendono richiamate.

Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, la Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondano ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrino nelle seguenti categorie di prodotti:

- prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.ii.;
- prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
- prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
- prodotti a filiera corta e/o Km;
- prodotti STG di cui al Reg. CE n. 509/2006;
- prodotti da agricoltura integrata;
- prodotti del commercio equo e solidale;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
- prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

La verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale di Appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, viene effettuata mediante un rapporto almeno quadrimestrale, che l'Appaltatore è tenuto a comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e maggio di ogni anno.

La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno, essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Inoltre, l'aggiudicatario deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme Uni in materia.

Al fine di documentare l'effettiva preparazione dei pasti con l'utilizzo di prodotti con le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla Stazione Appaltante e/o offerti in sede di gara, l'Impresa deve tenere a disposizione per i controlli da parte della stazione appaltante presso il centro cottura copia dei documenti di trasporto relativi alla consegna presso il centro medesimo dei prodotti sopra menzionati. La documentazione deve essere conservata presso il Centro Cottura fino alla data di scadenza dell'appalto.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria si avvalga di un fornitore che a sua volta si rifornisce da un produttore, ai documenti di trasporto dei pasti dovranno essere allegate le copie di tutti i documenti di trasporto che permettano di verificare il percorso dei prodotti dal produttore fino al centro cottura dove saranno preparati i pasti.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura nel caso delle specie ittiche, ecc...

Etichettatura delle derrate alimentari.

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

Garanzie di qualità.

La Ditta Appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

8.2. Nel rispetto di quanto disposto dai CAM di cui al D.M. n. 65 del 10.03.2020, deve essere garantita la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

<i>Tipologia alimenti</i>	<i>Percentuale di peso sul</i>	<i>Tipologie di produzione</i>
Frutta (ad eccezione della frutta esotica), ortaggi, legumi, cereali	50% per ogni categoria di prodotto	Produzione biologica
Frutta esotica (ananas, banane...)	100% per ogni categoria di prodotto	Produzione biologica oppure proveniente da commercio equo solidale
Uova	100%	Produzione biologica (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)
Carne bovina	50%	Produzione biologica

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

Carne bovina	10%	Se non biologica, a marchio DOP o IGP
Carne suina	10%	Produzione biologica
Carne avicola	20%	Produzione biologica
Prodotti ittici	100%	Secondo quanto previsto dai CAM di cui al D.M. del 10.03.2020
Salumi e formaggi	30%	Produzione biologica o, se non disponibile, a marchio qualità DOP o IGP
Latte	100%	Produzione biologica
Olio extravergine di olive	40%	Produzione biologica
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	Produzione biologica
Succhi di frutta o nettari di frutta	100%	Produzione biologica

Per tutto quanto non riportato in tabella, si rimanda a quanto previsto nei CAM di cui al D.M. del 10.03.2020, pubblicato in G.U. S.G. n. 90 del 4.04.2020.

8.3. La stazione appaltante, inoltre, richiede l'impiego dei seguenti alimenti da filiera corta di produzione locale e/o a Km 0:

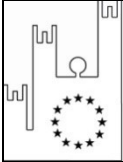

<i>Tipologia alimenti</i>	<i>Percentuale di peso sul totale</i>
pane	100%
Carne, frutta, verdure ed ortaggi, legumi, cereali, patate, formaggi freschi, olio extravergine di oliva	30% per ogni categoria di prodotto

8.4. L'Impresa deve utilizzare:

- fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, che rispettino i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
- posate, stoviglie e bicchieri monouso, biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002
- tovagliato monouso (materiale a perdere o riciclabile) in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes o equivalenti

Nella gestione del servizio l'Impresa dovrà utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 (o successiva vigente) Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 (o successiva vigente) Requisiti per imballaggi recuperabili

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'aggiudicatario deve 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.

ART. 9 REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, IGP, a filiera corta, etc.) tra quelli obbligatoriamente richiesti dall'Ente concedente, oltre a quelli introdotti a titolo di miglioria dall'Impresa appaltatrice, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di comunicare con almeno 24 ore di anticipo (ed in ogni caso, per i prodotti freschi, la cui fornitura sia programmata nella stessa giornata di lavorazione e consumo, entro le ore 9.30 del giorno di consumo) l'elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno, documentando adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. Nel caso in cui l'Impresa appaltatrice non comunichi all'Ente concedente la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi, verranno comminate le penali previste dal presente capitolato.

I prodotti BIO temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti BIO con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.

In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune.

ART. 10 DIVIETO DI O.G.M.

I prodotti forniti dovranno essere "O.G.M. – Free" non derivanti da O.G.M. ai sensi dei Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003 che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati o che contengono OGM o sostanze indesiderate.

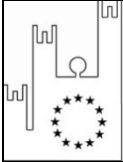

ART. 11 OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'Impresa, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti") per tutte le mense di cui al presente capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione.

La Ditta Appaltatrice ha l'onere di individuare, ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, l'Operatore del Settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, con le modalità previste dalla legge, alle autorità competenti, con copia al Comune, le informazioni obbligatorie relative alla registrazione d'impresa.

Il Comune non sarà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico della Ditta Appaltatrice ogni responsabilità per le violazioni medesime.

Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Impresa, fatta salva l'eventuale richiesta di

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune per effetto delle violazioni di cui sopra.
L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:

- dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
- dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.

La Ditta Appaltatrice dovrà trasmettere al Comune, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa vigente; in particolare il Comune potrà richiedere la documentazione:

- predisposta relativa alla rintracciabilità degli alimenti;
- attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti;
- relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP (elaborate per il centro cottura e mezzi di trasporto e plessi di distribuzione);
- attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi fatte per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati;
- relativa alla presenza di allergeni negli alimenti;
- relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati;
- attestante la formazione del personale, ecc.

Il personale dovrà essere in condizioni di salute idonee al contatto con gli alimenti.

L'Operatore del Settore Alimentare dovrà assicurare che personale temporaneamente non idoneo (per infezioni gastrointestinali, ferite infette, altre patologie o condizioni a rischio) venga escluso dalle attività produttive e, se del caso, gli venga interdetto l'accesso ai locali sino a completo superamento del rischio. Tali precauzioni devono essere prese in considerazione, quando necessario, anche quando il personale è indirettamente coinvolto in situazioni a rischio (per esempio casi di tossinfezioni alimentari in famiglia).

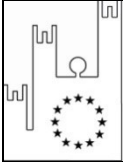

ART. 12 PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle tipologie di diete speciali, senza aggravii d'oneri per l'Amministrazione Comunale.

Nella produzione e somministrazione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'Impresa dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché nelle Linee Guida del Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata – Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la Ditta Appaltatrice provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.

Le preparazioni sostitutive del pasto standard, previste nelle diete speciali, dovranno essere il più

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata una documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dall'amministrazione.

In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, l'Impresa è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con il Comune tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare all'amministrazione Comunale, a richiesta, una lista di tutti i pasti proposti, incluse le diete speciali, individuando, come previsto dal Reg. UE 1169/2011 gli allergeni presenti;

Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù di transizione o "*in bianco*", in caso di indisposizione temporanea dell'utente.

Inoltre:

- Nessuna variazione al menu potrà essere apportata, senza la specifica autorizzazione scritta del Comune;
- I pasti per le diete devono essere contenuti in vaschette monoporzione perfettamente sigillate, trasportati all'interno di contenitori coibentati attivi, ed eventualmente conservate in contenitori idonei coibentati e identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e suddivisi in primo piatto, secondo piatto e contorno;
- L'Impresa si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etico, religiose e culturali;
- Il menù e le diete speciali dovranno essere elaborati e visionati da dietista o figura equipollente;
- Il Comune si riserva la facoltà di introdurre modifiche nel tempo per valutate e motivate innovazioni.

12.1. DIETE SPECIALI

La Ditta Appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici. Le diete speciali destinate ad utenti affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie e intolleranze alimentari, verranno redatte da parte di un dietista della Ditta Appaltatrice, sulla base della richiesta del medico curante e secondo le modalità prescritte dall'A.S.P.

Per le diete particolari la Ditta Appaltatrice nominerà un cuoco responsabile di tutte le fasi della produzione e del confezionamento dei pasti.

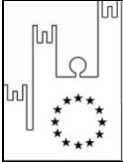

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare e dovrà essere comunicata alla famiglia.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Dovranno essere attuate modalità operative che consentano di gestire quotidianamente la richiesta di diete speciali contestualmente alla richiesta generale dei pasti senza comportare variazione di prezzo.

Per motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medico specialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dalla Ditta Appaltatrice in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli e comunque atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

L'Impresa aggiudicataria dell'appalto si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.lgs.196 in materia di protezione dei dati personali.

12.2. DIETA LEGGERA

Per dieta leggera o "in bianco" si intende la sostituzione del menù del giorno con un pasto costituito da:

- Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella), od in alternativa carni bianche o filetto di pesce cotti al vapore o di ricotta;
- Contorno: carote e patate lesse;
- Frutta: mela

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire, in caso di indisposizione, agli utenti che ne facciano richiesta un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

La richiesta di dieta leggera dovrà pervenire ai centri di cottura entro le ore 10:00 del giorno di riferimento e potrà essere somministrata solo per un massimo di 3 giorni, oltre tale termine l'utente dovrà trasmettere alla Ditta Appaltatrice il relativo certificato medico. Le diete leggere dovranno essere veicolate con modalità analoghe alle diete personalizzate.

12.3. CESTINI FREDDI

Il Comune potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salve indicazioni diverse, è la seguente:

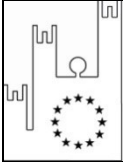

- un panino e mezzo con prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico - religiosi) per gli alunni della scuola primavera e dell'infanzia;
- due panini con prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico - religiosi) per gli utenti della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e per gli altri soggetti indicati;
- bottiglia biodegradabile da mezzo litro di acqua minerale naturale e un succo di frutta da cl 33;
- una banana o altro frutto facilmente sbucciabile;
- un prodotto da forno (plum-cake o croissant);
- un bicchiere in materiale biodegradabile da ml 200;
- 2 tovaglioli di carta.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

Dovrà essere garantita la fornitura di cestini freddi con pasti differenziati (dieta speciale) per i soggetti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

ART. 13 NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della l. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

L'Impresa utilizzerà derrate alimentari conformi alle caratteristiche merceologiche specificate nell'allegato "4_Menù autunno_inverno - primavera_estate", elaborati e autorizzati dal Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata – Azienda Sanitaria Locale di Potenza ai quali potranno essere apportate variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale o dall'Autorità Sanitaria, in funzione di particolari esigenze di interesse pubblico o di necessità individuali, legate ad esempio a diete speciali (per patologie alimentari, motivi etici o religiosi).

Tali variazioni non dovranno comportare rettifiche al prezzo dei pasti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro Cottura devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, budini.

I pasti dovranno essere preparati in giornata e somministrati entro il minor tempo possibile dall'ultimazione della cottura al fine di preservare il più possibile le caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle preparazioni proposte.

Nell'approntare il servizio la Ditta Appaltatrice deve:

- produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
- condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
- condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire;
- condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- consegnare pane monoporzione e frutta monoporzione, confezionati il giorno stesso della distribuzione.

Il trasporto dei pasti dal Centro di cottura alle sedi scolastiche (o altri plessi di distribuzione dei pasti) deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame freddo-caldo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione e contenitori termici (ad esclusione delle diete speciali ed etico-religiose e/o altri pasti monoporzione richiesti e motivati dall'Amministrazione Comunale) che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

I cibi predisposti quali diete speciali dovranno essere confezionati individualmente e collocati nei contenitori termici in maniera tale da salvaguardarne le temperature di mantenimento previste attuando criteri di gestione che tutelino e ottimizzino gli aspetti nutrizionali e organolettici dei pasti proposti.

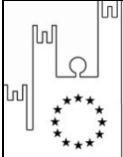

Le diete speciali dovranno inoltre riportare l'indicazione del destinatario.

Per le diete speciali il menù dovrà avvicinarsi quanto più possibile a quello generale, utilizzando pertanto tutte le derrate compatibili.

In occasione della redazione dei menù l'amministrazione comunale potrà richiedere l'elaborazione dettagliata dei menù adottati per gli utenti con allergie e/o intolleranze ai sensi del Reg. UE1169/2011.

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate nell'allegato "4_Menù autunno_inverno - primavera_estate", elaborati e autorizzati dal Dipartimento Prevenzione Collettiva della Salute Umana – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASP Basilicata – Azienda Sanitaria Locale di Potenza.

È richiesto lo scarico dei contenitori nel locale esatto di utilizzo, presso ciascun plesso ed il ritiro dei

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

contenitori termici a fine pasto.

Le modalità di preparazione e cottura dei pasti devono rispettare le indicazioni presenti nelle linee guida nazionali e regionali.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco, salvo diverse disposizioni concordate con il Comune (attivazione di apposito progetto di distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale – Legge 155/2003 e successiva Legge 166/2016 “*Legge antisprechi*”, come da successivo art. 20 “*Lotta allo spreco alimentare*”).

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della Ditta Appaltatrice.

ART. 14 TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE E TRASPORTO

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali e condizioni igieniche idonei.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e settori distinti strutturalmente o quantomeno funzionalmente, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un’adeguata sanificazione delle superfici e delle attrezzature. L’utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l’utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).

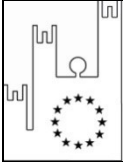

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l’ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all’art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e leggi vigenti in materia.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di preparazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: ragù per lasagne, arrostiti, brasati e bolliti.

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

Pentolame per la cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004.

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e al Reg. (CE) 852/2004 alla normativa comunitaria e nazionale vigente garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

La Ditta Appaltatrice dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizione, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati.

Sono esclusi contenitori isotermici in polistirolo.

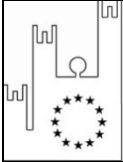

Le gastronorm di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

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

Le prescrizioni ed indicazioni contenute nel presente articolo, e più in generale nel presente Capitolato, potranno subire variazioni in relazione all'introduzione di nuove norme aventi valore di legge, nel qual caso la Ditta Appaltatrice avrà l'obbligo di adeguarsi nei termini prescritti, oppure in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche. In questo ultimo caso, le variazioni saranno concordate tra le parti.

La Ditta Appaltatrice è tenuta all'osservanza ed al rispetto delle eventuali prescrizioni segnalate

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

dagli uffici competenti dell'ASP e/o dagli altri organi di vigilanza.

ART. 15 NORME E MODALITÀ DEL TRASPORTO DEI PASTI

Alla Ditta Appaltatrice spetta trasportare i pasti prodotti dal centro di cottura al plesso scolastico. Per l'esecuzione del servizio, l'Impresa deve mettere a disposizione automezzi sufficienti, per numero e capacità di carico, ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

La Ditta Appaltatrice dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM, **almeno euro 5**.

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. CE 852/2004 e all'art. 43 del DPR n. 327/1980.

Devono essere in possesso della notifica ai sensi del reg. CE 852/2004 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

All'inizio di ogni anno scolastico l'impresa deve presentare all'Amministrazione Comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

- la tipologia del mezzo utilizzato, la targa e la copia della carta di circolazione;
- il nome degli autisti incaricati del trasporto dei pasti.

Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente.

I mezzi messi a disposizione dalla Ditta Appaltatrice devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.

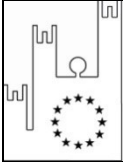

La Ditta Appaltatrice deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Istituti scolastici, da presentare in fase di offerta, organizzato in modalità tali da individuare:

- Numero di automezzi che si intendono utilizzare per la distribuzione dei pasti presso le sedi di consumo;
- l'orario di conclusione della fase di confezionamento dei pasti;
- l'orario di partenza di ciascun mezzo dal centro di cottura;
- Indicazione dettagliata del percorso che ciascun automezzo effettua dal centro di cottura ai singoli plessi scolastici;
- l'orario di arrivo di ciascun mezzo presso ciascuna scuola;
- Stima dei tempi di percorrenza (utilizzando "google maps" o "Via Michelin") in un giorno ferial e nella fascia oraria corrispondente alla prestazione;
- Descrizione sintetica delle procedure di monitoraggio e verifica del tempo di percorrenza da mettere in atto durante l'espletamento del servizio.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata, a cura della Ditta Appaltatrice, presso i locali delle scuole dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado, negli orari concordati preventivamente con il Dirigente Scolastico, comunicati alla Stazione Appaltante entro il 25 settembre di ogni anno.

I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi 10 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo (es. orario inizio distribuzione previsto per le ore 12.30 comporta che i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 12.20). La distribuzione dei pasti dovrà avvenire entro il termine massimo di 15 (quindici) minuti dall'arrivo del mezzo presso il terminale di consumo.

La consegna dei pasti regolata dai tempi su indicati ha lo scopo di ottimizzare una produzione e un consumo dei pasti in modo che il tempo trascorso tra l'ultimazione dei pasti e il consumo sia il più

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

breve possibile, onde favorire gli aspetti organolettici e nutrizionali delle pietanze.

Quotidianamente l'Impresa emetterà documenti di trasporto, nel rispetto delle vigenti norme, riportanti l'indicazione della scuola destinataria, l'ora di consegna ed il numero dei pasti forniti.

In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, l'Impresa deve dotarsi di appositi automezzi:

- adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo (temperatura che deve essere rilevata e monitorata per scritto all'arrivo dei pasti);
- in numero sufficiente a consentire la consegna nei tempi sopra indicati.

L'Impresa deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

La Ditta Appaltatrice nei locali di distribuzione scolastica, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi integrando tutte le attrezzature necessarie per il mantenimento delle temperature in modo efficiente.

La Ditta Appaltatrice deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale presente nelle sedi scolastiche.

Gli orari di distribuzione dei pasti, concordati preventivamente con il Dirigente Scolastico e comunicati alla Stazione Appaltante entro il 25 settembre di ogni anno, devono considerarsi tassativi. Eventuali ritardi, purché sporadici e comunque non superiori a 10 (dieci) minuti, saranno tollerati solo se non dipendenti da carenze strutturali od organizzative attribuibili alla Ditta Appaltatrice.

In caso di mancato rispetto degli orari previsti, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell'art. 30 del presente capitolato.

Qualora si verificassero modifiche degli orari del pasto, verrà data tempestiva comunicazione all'Impresa, che sarà tenuta ad adeguarvisi.

Il piano dei trasporti dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazioni (apertura plessi scolastici, aumento degli utenti, ecc...) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato. Eventuali variazioni del piano dei trasporti dovranno essere comunicate tempestivamente al responsabile del servizio indicato dall'Amministrazione Comunale, specificandone le motivazioni, per la relativa autorizzazione.

Laddove l'Amministrazione Comunale dovesse ritenere non adeguato il piano dei trasporti, la Ditta Appaltatrice dovrà conformarsi alle prescrizioni fornite.

L'utilizzo dei mezzi in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione Comunale, ovvero l'utilizzo di mezzi non idonei, comporterà l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 30.

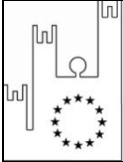

ART. 16 NORME E MODALITÀ DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta Appaltatrice deve garantire la porzionatura in loco e la distribuzione/somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche nei locali ad uso refettorio o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici.

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

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

La Ditta Appaltatrice dovrà impiegare nel servizio di distribuzione un numero di unità lavorative

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

tali da assicurare la regolare esecuzione del servizio, secondo le modalità sotto esplicitate. I pasti sono distribuiti da personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie;
- distribuire i prodotti monouso (senza costi aggiuntivi per il Comune);
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, rilevare e registrare le temperature come previsto dal D.lgs. 193/2007 e verificare la conformità dei cibi alle ordinazioni;
- procedere alla porzionatura e distribuzione/somministrazione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola o, ove previsto, nei banchi nelle aule dei plessi scolastici;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle rispettive tabelle dei pasti a cotto e/o a crudo;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate;
- utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
- somministrare il secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto; per i bambini della scuola dell'infanzia la frutta dovrà essere distribuita priva della buccia, salvo modalità diverse concordate con l'autorità scolastica e il Comune; ove richiesto dai dirigenti scolastici la frutta dovrà essere distribuita priva della buccia anche per i bambini del primo ciclo della scuola Primaria;
- mettere i sughi di condimento sulla pasta solo al momento di servirla;

Alla Ditta Appaltatrice è richiesto di mettere a disposizione dei componenti del Comitato Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi presso il centro di cottura.

ART. 17 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del centro cottura e dei refettori scolastici saranno raccolti dalla Ditta Appaltatrice in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dal regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati a fine servizio anche quando i sacchi non sono completamente pieni e vanno puliti.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

La Ditta Appaltatrice deve utilizzare contenitori di raccolta in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti del centro cottura e dei punti di somministrazione dei pasti.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

La Ditta Appaltatrice è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi

animali e vegetali, residui di cottura.

É tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

ART. 18 LAVAGGIO, PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI E DELLE EVENTUALI ATTREZZATURE PRESSO LE SALE/AULE ADIBITE A REFETTORI

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.lgs.193/2007.

In particolare la Ditta Appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. 193/2007, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione.

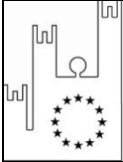

Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con proprio personale, mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
pulizia sanificazione dei refettori e locali annessi, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese posate, bicchieri e stoviglie e gli arredi utilizzati per la distribuzione e porzionatura dei pasti forniti.	Ogni giorno servizio – al termine del servizio
pulizia dei tavoli e successiva pulizia dei locali di consumo (aule), ove non presente un refettorio.	Ogni giorno servizio – prima dell'apparecchiatura e al termine del pasto
pulizia dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti	Ogni giorno servizio – al termine del servizio
pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala mensa - spogliatoi – finestre, porte, pavimenti, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mensa scolastica	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia.

In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta;
- durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione dei cibi, è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia;
- il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti;
- la Ditta Appaltatrice dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi e/o destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica ecc.).

L'Impresa sarà tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel VE), o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Appaltatrice dovrà comunicare al Comune il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare per le operazioni di manutenzione e pulizia, eventualmente accompagnati da depliant illustrativi e schede tecniche, in lingua italiana.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel UE, che sono presunti conformi, dovrà essere fornito qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

ART. 19 ULTERIORI ADEMPIMENTI

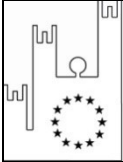

L'Impresa è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto in sacchetti o contenitori monouso sterili, di 150 g circa per ciascun prodotto somministrato, da etichettarsi con l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del prodotto e collocarsi in congelatore a temperatura inferiore a -18°C, tenendolo per 72 ore a disposizione dei competenti Organi Sanitari nell'ipotesi in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o si rendessero necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. CE 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza).

In particolare, dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:

- n. 10 campionature/anno di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dal centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteria, Escherichia coli, Listeria, ecc.;
- n. 3 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati nel centro Cottura e refettorio delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteria, Escherichia coli, Listeria, ecc.;
- n. 2 campionature alimenti ortofrutticoli anno per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

di indagini idonee a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.

All'inizio dell'appalto la Ditta Appaltatrice comunicherà al Comune presso quale laboratorio accreditato intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dalla Ditta Appaltatrice e saranno successivamente trasmessi in copia al Comune.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta Appaltatrice i costi sostenuti per l'eventuale svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio mediante tecnico e/o persona designata.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe come sopra indicato e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

Dovranno essere, altresì, previste analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASP.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. L'Impresa deve garantire che le operazioni vengano svolte osservando le "Buone pratiche di lavorazione" (G.M.P.) e le Buone Pratiche Igieniche (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti. A tale scopo il personale dovrà essere adeguatamente addestrato circa le norme di abbigliamento e di comportamento.

ART. 20 LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

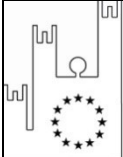

Con l'obiettivo di ridurre lo spreco alimentare e di sostenere le fasce deboli della popolazione, verranno valutate le proposte che illustrano le modalità di recupero del cibo non consumato, purché integro e non scodellato.

In osservanza di quanto previsto dalla Legge n. 155/2003 e della successiva Legge n. 166/2016 o anche "Legge Antisprechi", l'Impresa, d'intesa con il Comune, dovrà avviare progetti specifici finalizzati a:

- favorire il recupero e la donazione delle eccedenze a scopo solidale e sociale, destinandole ai poveri e ai bisognosi;
- cercare di limitare l'impatto negativo sull'ambiente e sulle risorse naturali promuovendo il riuso e il riciclo dei prodotti;
- contribuire al raggiungimento degli obiettivi stabiliti dal Programma nazionale di prevenzione dei rifiuti e dello spreco alimentare;

L'Impresa, inoltre, dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, con cadenza semestrale, un *rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari* con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e delle misure intraprese per ridurre tali quantità.

La Ditta Appaltatrice, prima dell'avvio del servizio, per ottemperare a quanto previsto dal presente articolo, nonché sulla base del progetto offerto in sede di gara, dovrà concordare con l'Amministrazione Comunale il nominativo dei/l soggetti/o donatori/o, così come definiti all'art. 1, comma 1, lett. b) della Legge n. 166/2016.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

ART. 21 MODALITÀ DI PRENOTAZIONE DEI PASTI E ATTIVITÀ DI COMUNICAZIONE

Fatta salva l'attivazione della gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti (tramite accesso dedicato al sito web), del riscontro e della possibilità e del controllo sui pagamenti da parte dell'utenza (alunni che ordinano il pasto), quale possibile Offerta migliorativa/innovativa e funzionali, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, presentata dall'Impresa aggiudicataria in sede di presentazione dell'offerta tecnica, resta a carico della stessa impresa aggiudicataria provvedere alla raccolta quotidiana dei buoni pasti presso gli istituti scolastici e a comunicare, al responsabile del centro di produzione pasti, entro le ore 09,30, il numero dei pasti complessivi.

21.1 Gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti.

Qualora in sede di presentazione dell'offerta tecnica l'Impresa partecipante presentasse quale offerta migliorativa/innovativa e funzionali, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, la gestione informatizzata delle prenotazioni dei pasti (tramite accesso dedicato al sito web), del riscontro e della possibilità e del controllo sui pagamenti da parte dell'utenza (alunni che ordinano il pasto), viene esplicitamente richiesto alle Ditte partecipanti alla gara di fornire un **PROGETTO TECNICO**, specificando le caratteristiche dell'intero sistema, indicando in che modo e con quali tecnologie e certificazioni intendono soddisfare quanto richiesto dal presente articolo.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico per tutta la durata della Ditta Appaltatrice e nei termini previsti dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, costituirà una condizione di mancato rispetto del contratto.

Detto sistema dovrà essere operativo dalla data di avvio del servizio.

La Ditta Appaltatrice si impegna ad attivare un **portale web** connesso al sistema informatizzato utilizzato, accessibile, in modalità protetta, dagli utenti, compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla privacy e sulla riservatezza dei dati e in particolare che consenta almeno la conoscenza circa le modalità di accesso al servizio e al suo funzionamento, con inserimento di modulistica **on-line**.

Tale portale web deve prevedere la visualizzazione dei pasti contabilizzati e quello dei pagamenti effettuati.

La Ditta Appaltatrice potrà proporre ulteriori migliorie al sistema, che vadano nel senso di ampliare la comunicazione con l'utenza e privilegiare il portale Web e i pagamenti elettronici.

La Ditta Appaltatrice è tenuta inoltre a garantire le funzionalità, senza alcun onere per il Comune, oltre a:

- installare il software sulle postazioni dell'Ufficio Istruzione del Comune e garantire il suo aggiornamento con le relative licenze;
- addestrare il personale comunale per le proprie competenze;
- garantire l'assistenza telefonica relativa al suddetto software, in orario d'ufficio, per tutto il periodo di durata del presente appalto.

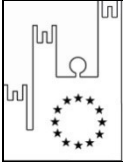

Il sistema informatico dovrà permettere la completa gestione di riscossione in modalità anticipata attraverso ricariche ad importo libero dei buoni virtuali venduti tramite dei punti vendita dislocati sul territorio comunale convenzionati con la Ditta. Dovranno essere previsti punti vendita e almeno due canali di pagamento telematici attivi 7 giorni su 7, che non obblighino le famiglie a recarsi presso i punti vendita. I punti vendita sul territorio effettuano le ricariche permettendo ai genitori di pagare anche con bancomat e carte di credito/debito.

Le ricariche (sia in contanti che con bancomat o carta di credito) avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy e senza alcun costo per l'utenza.

Il riconoscimento degli alunni avviene con il codice identificativo personale.

Tale portale web deve consentire alla Stazione Appaltante:

- la verifica delle prenotazioni dei pasti dell'utenza e rilevazione delle assenze/presenze, secondo il metodo di prenotazione adottato attraverso il sistema;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni;
- la verifica degli incassi;

Resta a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- l'indicazione di un referente per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Sicurezza, Gestione, Conservazione dei Dati e conformità alle Leggi in Materia

Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4/2004 - Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

Pena l'esclusione, al fine di evitare perdita di dati e di garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta, produttrice e fornitrice del sistema, deve essere certificata ISO 27001, da apposito ente accreditato EA, in merito allo sviluppo di applicazioni web, nonché al relativo mantenimento e fornitura di assistenza e supporto. La server farm della società informatica, inoltre, dev'essere certificata ISO 27001 e TIER IV. L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento alla Ditta Appaltatrice le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

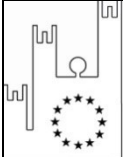

E' compito della Ditta Appaltatrice comunicare al Comune i riferimenti della persona incaricata della gestione del servizio informatico nonché il nominativo del responsabile del trattamento dati relativi agli utenti del servizio. Il numero dell'assistenza dovrà essere attivo durante tutta la giornata dal lunedì al venerdì. La Ditta Appaltatrice è responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dalla normativa vigente in materia di privacy dal Regolamento UE n. 679/2019 GDPR. I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy.

In caso di decadenza dell'appalto o sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa al Comune di Rapolla.

Flessibilità del sistema e personalizzazioni per l'Ente

Il sistema gestionale dovrà permettere all'Amministrazione Comunale:

- la visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione, ecc.;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia il numero dei pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/sezione/classe, ecc.;
- la visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia gestionale;
- l'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- i dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

normative vigenti.

Al fine di garantirsi la piena aderenza del sistema proposto alle esigenze dell'Ente, si sottolinea che l'Ente potrà richiedere gratuitamente delle implementazioni del programma fornito, stampe di riepilogo e controllo, funzionalità inerenti al servizio e a quelle già esistenti.

In ogni caso, ogni nuovo report o stampa richiesto dall'Ente e non presente nel programma proposto, o non confacente le necessità, deve essere terminato e rilasciato entro 7 giorni lavorativi dalla richiesta, che diventano 14 nel caso di funzioni del software.

Ogni report, stampa o funzione richiesta deve essere disponibile nel programma: non possono essere ottenuti in via sostitutiva mediante elaborazione manuale da parte della società ogni volta che si necessita di tali dati. Questo al fine di mantenere la massima autonomia dell'Ente in merito alla propria pianificazione del lavoro.

Gestione delle Iscrizioni al Servizio

Sarà a cura e spese della Ditta Appaltatrice, la gestione delle iscrizioni annuali, da eseguirsi **online** da parte dell'utenza con l'inserimento, in un apposito **form** preimpostato dalla Ditta Appaltatrice e concordato con l'Amministrazione Comunale, di una serie di informazioni da fornire obbligatoriamente per la successiva attivazione dell'accesso al servizio da parte dell'utente.

Il sistema di pagamento non dovrà prevedere la fornitura da parte della Ditta Appaltatrice di badge, smart card o tessere, ma la dotazione di un codice utente personale con cui poter effettuare il pagamento del costo dei pasti.

Il codice da utilizzare per il pagamento sarà comunicato per iscritto dalla Ditta Appaltatrice, saranno specificate le modalità di pagamento, il nominativo ed il telefono riguardanti le modalità di reperibilità e di contatto con il servizio adibito ai rapporti con l'utenza.

In ogni momento, la Ditta Appaltatrice dovrà comunque provvedere alla gestione dei rapporti con gli utenti per la soluzione di eventuali problematiche che si dovessero determinare.

Le modifiche relative alla differenza di costo del pasto per gli utenti aventi diritto alla riduzione dovranno essere inserite a cura della Ditta Appaltatrice.

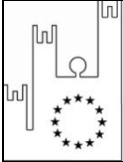

Rilevazione presenze e prenotazione pasto

Sarà a cura e spese della Ditta Appaltatrice il caricamento a sistema delle presenze giornaliere in mensa di ogni utente, sia degli alunni che degli adulti inseriti in anagrafica ed autorizzati ad utilizzare il servizio, al fine della prenotazione e preparazione dei rispettivi pasti.

Il sistema gestionale implementato dalla Ditta Appaltatrice addebiterà automaticamente e con cadenza giornaliera il costo del pasto del singolo utente regolarmente iscritto a seguito di richiesta di fruizione del servizio, a tariffa sia ordinaria che agevolata predeterminata dall'Ente; in caso di assenza degli alunni o del personale adulto avente diritto al pasto, al fine di non incorrere in addebiti indesiderati del costo del pasto giornaliero, il sistema consentirà all'utenza di comunicare la predetta assenza e la mancata fruizione giornaliera del servizio entro un orario concordato preventivamente tra il Comune e l'Impresa aggiudicataria; in quest'ultima ipotesi il credito resterà invariato.

Il sistema gestionale implementato dalla Ditta Appaltatrice dovrà permettere all'Amministrazione Comunale:

- la visione, la stampa ed il salvataggio su **file** del numero di pasti, distinta quotidianamente per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- i dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzii il numero di pasti erogati distinto per: tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- la visione/stampa/salvataggio su **file** della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare i conti elettronici in negativo;
- l'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- l'acquisizione di apposite statistiche e **report** relative alle seguenti fasi della gestione

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;
- per quanto riguarda il salvataggio su **file** dei **report** di cui ai punti precedenti, il sistema dovrà permettere il salvataggio degli stessi direttamente in **hard disk** locale e nei formati più diffusi, e particolarmente nei formati "**Microsoft Word**" e "**Microsoft Excel**". Soprattutto per quanto riguarda quest'ultimo formato, il salvataggio del **file** dovrà permettere un'ampia flessibilità nell'esportazione selettiva dei dati in base a filtri liberamente impostabili sul **database** generale, permettendo l'ordinamento e la richiesta dei dati indifferentemente in base a tutore, alunno, tipologia di utente, ordine di scuola, plesso scolastico, classe, sezione, debito (filtrabile in base a specifico ammontare), stato del conto, data ultimo pagamento, e riportare le informazioni richieste in formato tabella visualizzando **record** e campi come da interrogazione a **database**;
 - effettuare il controllo sull'anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
 - contabilizzare i pasti e verificare i proventi dovuti dagli utenti, secondo le tariffe deliberate annualmente dall'Ente;
 - verificare la regolarità dei pagamenti;

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la restituzione dell'eventuale credito residuo al termine del ciclo scolastico o in caso di rinuncia al servizio, previa richiesta dell'utente.

Non saranno previsti oneri aggiuntivi di alcun genere per le famiglie, se non il pagamento della tariffa mensa stabilita dal Comune, né oneri a carico del Comune di Rapolla.

Inoltre si fa espresso divieto all'impresa aggiudicataria di cedere le banche dati a terzi e di usare detti dati a qualunque scopo, compreso quello promozionale.

Tutto il necessario per garantire quanto sopra dovrà essere predisposto dalla Ditta Appaltatrice con ogni onere e spesa a proprio esclusivo carico.

Sportello online e comunicazioni con l'utenza

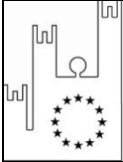

Per quanto riguarda l'attività di iscrizione al servizio, prenotazione pasti, pagamento dei pasti da effettuarsi da parte degli utenti e per qualsiasi altra esigenza, la Ditta Appaltatrice dovrà garantire, a propria cura e spese, l'istituzione ed il costante funzionamento, durante tutto il periodo della Ditta Appaltatrice, di uno sportello online raggiungibile tramite numero telefonico dedicato e/o posta elettronica da comunicare all'utenza e all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Il servizio in parola, gestito da personale della Ditta Appaltatrice competente ed appositamente formato in materia, costituirà il punto di riferimento dell'utenza per tutto quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica gestito dalla Ditta Appaltatrice stessa.

Il servizio dovrà osservare un orario di funzionamento articolato secondo le seguenti modalità:

- minimo di 4 (quattro) ore giornaliere articolate obbligatoriamente, durante la settimana dal lunedì al venerdì, sia in orario antimeridiano che pomeridiano, anche a giorni alterni, in modo da agevolare al massimo l'utenza;
- la Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso allo sportello online anche nei mesi di giugno, luglio e settembre, per consentire l'eventuale assistenza per la presentazione delle domande di iscrizioni, fornire informazioni e chiarimenti all'utenza;
- ulteriori articolazioni di orario ritenute idonee e definite in sede di gara nel progetto-offerta (quali, a titolo puramente esemplificativo, il funzionamento del servizio per un numero di ore aggiuntivo rispetto al minimo stabilito);

La gestione delle comunicazioni con i genitori dovrà avvenire con più canali operanti contemporaneamente. Tale sistema dovrà essere accessibile ai destinatari, tramite password personale, grazie ad un link presente sul sito del Comune, permettendo loro di visualizzare i dati relativi alle ricariche effettuate, ai pasti consumati ed al saldo disponibile, etc.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

Tutti i fac-simile delle comunicazioni della Ditta Appaltatrice (cartacea, SMS, e-mail, ecc.) dirette all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dall'Amministrazione Comunale.

Dovrà essere prevista la restituzione dell'eventuale credito residuo al termine del ciclo scolastico o in caso di rinuncia al servizio, previa richiesta dell'utente.

Non vi devono essere oneri aggiuntivi di alcun genere per le famiglie, se non il pagamento della tariffa mensa stabilita dal Comune.

Nessun onere sarà a carico del Comune di Rapolla.

Inoltre si fa espresso divieto di cedere dette banche dati a terzi e di usarle a qualsiasi scopo, compreso quello promozionale.

Attività di comunicazione ed educazione alimentare

L'Impresa erogatrice dei servizi di ristorazione deve predisporre un piano di iniziative di comunicazione rivolte agli utenti e genitori, orientate alla divulgazione del contenuto e dei principi ispiratori dell'appalto. Le iniziative di comunicazione dovranno essere volte anche a veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto.

Ad inizio di ciascun anno scolastico, sarà proposto all'utenza (bambini e famiglie) un programma di iniziative le cui tematiche dovranno vertere principalmente sui seguenti argomenti:

- Informazione sulla qualità e sostenibilità ambientale del servizio, con particolare attenzione alle caratteristiche e alla provenienza territoriale delle derrate utilizzate nei menù;
- Misure per invogliare al consumo del pasto anche al fine di ridurre lo spreco alimentare;
- Stili di vita e comportamenti alimentari per la prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione;
- Informazione sull'igiene degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- Alimentazione e multiculturalità;

ART. 22 ESECUZIONE

L'esecuzione del servizio è subordinata alla piena ed incondizionata osservanza delle disposizioni, norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti nel presente Capitolato e dal successivo contratto.

La Ditta Appaltatrice dovrà eseguire il servizio avendo presente la frequenza giornaliera, tenendo presente il calendario scolastico ed i giorni festivi infra-settimanali.

Per il conteggio dei pasti e la relativa fatturazione si farà riferimento alla prenotazione giornaliera effettuata (entro le ore 9.30 del mattino) da ogni singolo plesso.

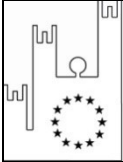

L'Impresa è tenuta a trasmettere settimanalmente all'ufficio addetto del Comune il rapporto dei pasti somministrati quotidianamente.

La Ditta Appaltatrice non può introdurre variazioni o aggiunte di sorta al servizio assunto, senza averne ricevuto l'ordine scritto da parte dell'ente appaltante, conseguente ad atto esecutivo a norma di legge.

ART. 23 RESPONSABILITA' DELLA IMPRESA

L'Impresa dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto, porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione dei pasti ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dalla Legge 283/62, dal D.P.R. 327/80, nonché ottemperare a quanto previsto dal D.lgs. 193/2007.

La Ditta Appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune o a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Impresa è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

Allo stesso modo risponde nei confronti del Comune del rispetto di tutte le prescrizioni di Legge o di Capitolato a carico delle ditte fornitrici delle materie prime o semilavorati utilizzati per la preparazione dei pasti.

In tal senso è onere della Ditta Appaltatrice procedere alla stipula di una polizza di Responsabilità civile verso Terzi RCT/O per la copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del contratto, con la dicitura rivolta alle responsabilità civili derivanti alla Ditta Appaltatrice dalla somministrazione di pasti, inclusa lavorazione e cottura. Massimali minimi assicurati: RCT euro 10.000.000 per sinistro, euro 10.000.000 per persona, euro 10.000.000 per danni a cose, RCO euro 10.000.000 per sinistro con il limite di € 5.000.000 per persona.

La suddetta polizza deve:

- avere validità temporale pari a tutta la durata del contratto;
- prevedere che nel caso di sottoscrizione del verbale di avvio dell'esecuzione in pendenza della stipula del contratto, la polizza abbia efficacia dalla data dello stesso.

Tali massimali non escludono né limitano la responsabilità dell'aggiudicatario sia nei confronti dei terzi che dell'ente.

La Ditta Appaltatrice ogni anno dovrà presentare l'attestazione di avvenuto versamento del relativo premio assicurativo.

ART. 24 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale dipendente assunto a norma di legge.

Nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, ai fini della stabilità occupazionale del personale, l'impresa dovrà prioritariamente assorbire il personale in servizio impiegato nel precedente appalto, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'Impresa dovrà assicurare, per tutta la durata del contratto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche e delle sedi di lavoro.

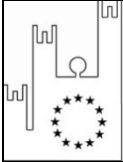

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti, compreso il trasporto dei pasti, porzionatura e distribuzione/somministrazione dei pasti avverrà con personale a carico della Ditta Appaltatrice e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

Per ogni sede di consegna dei pasti deve essere garantito sempre un numero adeguato di **addetti alla distribuzione** del pranzo.

In particolare, il rapporto numerico tra i pasti somministrati ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a:

- **1 addetto ogni 45 utenti** (insegnanti e personale scolastico inclusi) **per la scuola primaria e secondaria di primo grado;**
- **1 addetto ogni 35 utenti** (insegnanti e personale scolastico inclusi) **per la sezione primavera e scuola dell'infanzia;**

In caso di incremento del numero di utenti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

Le persone individuate per l'adempimento dei commi precedenti dovranno essere impiegate, durante l'orario di somministrazione pasti, esclusivamente per le attività di distribuzione dei pasti. Le persone individuate per l'adempimento dei commi precedenti dovranno essere presenti, durante l'orario di somministrazione pasti per tutta la durata del servizio di somministrazione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine l'Impresa si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto.

La Ditta Appaltatrice dovrà gestire l'intero processo di produzione, confezionamento, trasporto, porzionatura in loco e distribuzione/somministrazione del pasto, con personale in possesso di adeguata professionalità.

Nel centro di cottura deve essere assicurata obbligatoriamente la presenza di **n. 1 cuoco diplomato (Responsabile di Cucina) e dotato di esperienza almeno triennale, n. 1 aiuto cuoco diplomato, oltre che del personale ausiliario, addetto al confezionamento, porzionatura in loco dei pasti e distribuzione/somministrazione (minimo n. 3 addetti)** in numero sufficiente a garantire la regolare e puntuale esecuzione del servizio.

In particolare il Cuoco Responsabile di Cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito un'esperienza lavorativa non inferiore a 36 mesi in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 24 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica.

Deve essere previsto il **personale addetto al trasporto** (autisti distributori) presso i centri di consumo, **in numero adeguato al normale funzionamento del servizio.**

Tutto il personale impiegato nelle fasi di preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti di cui al presente capitolato dovrà aver adempiuto **agli obblighi di formazione ai sensi del Reg. CE 852/2004.**

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo.

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola.

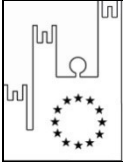

Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.

La Ditta Appaltatrice è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente capitolato e degli eventuali ulteriori requisiti richiesti dall'Impresa stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense.

L'Impresa dovrà dare immediata comunicazione al Comune dell'intervenuta sostituzione.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di far predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete, sotto la costante supervisione di un **dietista** in possesso di un diploma di Laurea in Dietistica o Titolo equipollente, nonché in possesso di esperienza quadriennale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il contratto deve essere poi eseguito sotto la direzione di un **Responsabile del servizio** in possesso di diploma di laurea e di un'esperienza almeno quinquennale nella direzione di servizi di ristorazione scolastica o similari.

La funzione del Responsabile è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Il Responsabile dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.30 fino alle 16.30 dal lunedì al venerdì.

Il Responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattia, ecc.) la Ditta Appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il riassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg. UE 1169/2011.

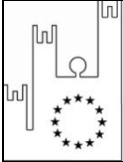

Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – al Comune.

Al termine di ogni corso, la Ditta Appaltatrice dovrà trasmettere al Comune una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze, argomenti e tempo dedicato ad ogni tema.

Prima dell'avvio del servizio la Ditta Appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e somministrazione ed al riordino dei locali deve ricevere una formazione professionale di base ed un aggiornamento continuo da parte della Ditta Appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e dietetica (o salute);
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense;
- intolleranze e allergie alimentari;
- cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- capitolato d'appalto.

I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza;
- dietetica particolare, intolleranze e allergie.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
- situazioni di emergenza.

L'Impresa è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella località.

La Ditta Appaltatrice si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta Appaltatrice anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

ART. 25 NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

È fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia - D.lgs. n. 81/2008, (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro).

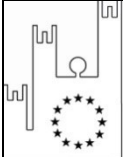

Inoltre, la Ditta Appaltatrice dovrà adempiere a tutti gli obblighi in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà in ogni momento a semplice richiesta del Comune, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. È fatto divieto alla Ditta Appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione o intervento non autorizzati nei refettori scolastici.

Vestiaro-DPI

La Ditta Appaltatrice, come già precedentemente evidenziato, dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materie di igiene, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura e onere della Ditta Appaltatrice dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

Alla Ditta Appaltatrice è richiesto di mettere a disposizione dei componenti del Comitato Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

sopralluoghi.

L'I.C. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio e i Dispositivi di Protezione Individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), nonché i presidi di primo soccorso.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto all'I.C. di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'Ente concedente.

Il Comune si riserva la facoltà, nel caso di episodi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, di richiedere all'I.C. di sottoporre i propri addetti al servizio ad analisi per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici.

I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio.

L'Impresa è tenuta al rispetto della normativa vigente sulla sicurezza e quindi a nominare e formare le figure della sicurezza necessarie alle proprie attività lavorative; in particolare qualora il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione non fosse presente sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, l'Impresa dovrà nominare e formare un preposto fra i propri lavoratori.

L'Impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali. In particolare dovrà imporre al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

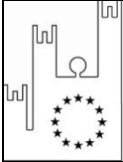

ART. 26 MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL COMUNE

La vigilanza sui servizi spetta al Comune per tutto il periodo del contratto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza delle Autorità competenti per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. La Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Hanno altresì diritto di visitare i locali di preparazione e di refezione, per accertare le modalità di lavorazione e distribuzione, nonché il gradimento del pasto da parte dell'utenza, i rappresentanti della "Commissione mensa" debitamente autorizzati dal Comune.

In particolare, si prevedono i seguenti controlli:

- a.** controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati e/o da persona competente designata dal Comune (nei plessi di distribuzione e/o nel Centro cottura), riguardante:
 - la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati;
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio;
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti;
 - le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
 - lo stato igienico degli automezzi per il trasporto;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - la professionalità degli addetti ai refettori e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti);
 - l'abbigliamento di servizio degli addetti;

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- la verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio: schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzatura, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.;

b. controllo igienico-sanitario svolto dalle Autorità competenti e/o da persone competenti designate dal Comune relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);

c. controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti delle Commissioni mensa e/o da persone competenti designate dal Comune presso ogni singola struttura scolastica servita. Questi potranno accedere ai locali di somministrazione e/o al centro cottura. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento

del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune che si occupano del servizio di ristorazione scolastica per le eventuali contestazioni all'Impresa per inadempimenti contrattuali o per qualunque altro eventuale rilievo che possa essere formalmente mosso alla Ditta Appaltatrice solo ed esclusivamente dal Comune.

Sarà cura del Comune comunicare alla Ditta Appaltatrice l'elenco dei membri della commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del Controllo tecnico ispettivo, indicandone tempestivamente ogni successiva variazione.

Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il Comune procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 30 "Penali e sanzioni afferenti alla gestione del servizio".

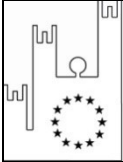

Ai membri della commissione e alle persone autorizzate dal Comune verrà messo a disposizione da parte della Ditta Appaltatrice tutto l'idoneo vestiario usa e getta (camice, cuffia, copri scarpe) per il corretto svolgimento delle visite nei refettori o, ove previsto, nelle aule, dei plessi scolastici e nel Centro Cottura.

ART. 27 COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante.

Alla Commissione spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio, garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

Previo accordo con la Ditta Appaltatrice è ammessa la visita dei Rappresentanti indicati dalla Commissione al Centro di Produzione dei pasti nell'orario della refezione scolastica per il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

ART. 28 FATTURAZIONE – PAGAMENTI – TRACCIABILITÀ

I prezzi a pasto risultanti dalla gara si devono considerare comprensivi di ogni onere, esclusa la sola IVA di legge.

Sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturate mensilmente le somme relative ai pasti consumati dagli alunni della scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto.

Ai fini della verifica del consumo del servizio in appalto la Dirigenza Scolastica comunicherà al Comune, con cadenza mensile e per ogni singolo istituto scolastico, il numero dei docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto.

Le fatture dovranno permettere la verifica del consumo del servizio in appalto per ogni singolo istituto scolastico e per tipologia di utente (alunni, docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA), e dovranno essere corredati da prospetti mensili di dettaglio.

Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse, una volta verificata la regolare esecuzione dei servizi.

Le fatture dovranno riportare il codice CIG. In caso di applicazione di penalità, ai sensi del successivo art. 33, nel caso l'Impresa non paghi la sanzione irrogata, si provvederà a trattenerne l'importo dai pagamenti.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Il pagamento è subordinato alla verifica della regolarità contributiva (DURC) ed alla verifica prevista dalle disposizioni introdotte dal D.L. 03/10/2006 n. 262 convertito in legge n.286/2006 e s.m.i.

L'acquisizione di tale documentazione e la relativa verifica di regolarità è condizione pregiudiziale per procedere alla liquidazione del corrispettivo, senza che l'Impresa aggiudicataria possa pretendere interessi o risarcimenti di sorta per il tempo necessario a produrre la documentazione comprovante detta regolarità.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato emesso a mezzo tesoreria comunale, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale su conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge del 13 agosto 2010, s.m.i.

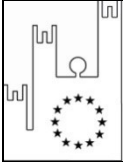

Rimane in carico al soggetto aggiudicatario l'obbligo di comunicare al Comune di Rapolla gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dall'accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare in tali conti.

L'Impresa, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 relativi al presente appalto.

ART. 29 AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Il corrispettivo del servizio di refezione scolastica sarà determinato moltiplicando il prezzo indicato dal Fornitore nell'Offerta Economica per il numero dei pasti consegnati, fermo restando che sono a carico del Comune, al quale quindi andranno fatturati mensilmente, le somme relative ai pasti consumati dagli alunni della scuola dell'infanzia, sezione primavera, scuola primaria e secondaria di primo grado ubicate nel Comune di Rapolla, oltre ai docenti, collaboratori, personale amministrativo e personale ATA aventi diritto al pasto.

Il prezzo offerto in sede di appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto. A partire dal secondo anno contrattuale verrà calcolato sulla base della variazione dell'indice ISTAT

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmeccomm.it</p>	
--	--	--

per le famiglie di operai ed impiegati accertato nel mese di dicembre dell'anno precedente.

ART. 30 PENALI E SANZIONI AFFERENTI ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente capitolato nonché l'offerta tecnica. In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta Appaltatrice è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme. Si riporta di seguito (a titolo esemplificativo, escludendo che l'elenco che segue sia esaustivo delle possibili eventuali inadempienze contrattuali) una descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicate negli importi massimi, a carico dell'Impresa.

Standard merceologici

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- Mancata fornitura di prodotti biologici per le tipologie merceologiche e per i quantitativi previsti: euro 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- Mancata fornitura di prodotti a filiera corta e/o a Km 0 per le tipologie merceologiche e i quantitativi previsti: euro 1.500,00 (euro millecinquecento/00);
- Fornitura di prodotti non adatti per le diete speciali per le tipologie merceologiche previste e utilizzate: euro 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00);

Quantità

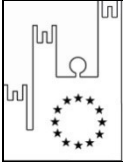

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: euro 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: euro 2.000,00 (euro duemila/00);
- Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: euro 1.000,00 (euro mille/00) per ogni dieta speciale;
- Mancata consegna materiale a perdere: euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) euro 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni; dalla terza in poi euro 1.000,00 (euro mille/00);

Rispetto del menù

- Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (contorno), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- Mancato rispetto del menù previsto (frutta), se non comunicato almeno tre giorni prima con adeguata motivazione tecnica: euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

Aspetti Igienico-sanitari

- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni e/o nei pasti: euro 3.000,00 (euro tremila/00);
- Rinvenimento di parassiti: euro 2.000,00 (euro duemila/00);

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- c. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- d. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- e. Inadeguata igiene degli automezzi: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- f. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- g. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- h. Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- i. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- j. Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- k. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: euro 1.000,00 (euro mille/00);
- l. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- m. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei locali di ristorazione: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- n. Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: euro 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

- a. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti che provochino un ritardo nell'inizio della somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto (concordato preventivamente con il Dirigente Scolastico e comunicati alla Stazione Appaltante entro il 25 settembre di ogni anno - cfr. art. 15 del capitolato) superiore a 10 minuti: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- b. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 10 minuti dall'orario previsto: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- c. Mancato rispetto dell'orario dei tempi di distribuzione dei pasti che dovrà avvenire entro il termine massimo di 15 (quindici) minuti dall'arrivo del mezzo presso il terminale di consumo (plessi scolastici): euro 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
- d. Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa: euro 500,00 (euro cinquecento/00);

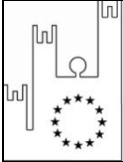

Personale

- a. Mancato rispetto delle norme di igiene: euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- b. Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione euro 500,00 (euro cinquecento/00);
- c. Mancato rispetto del rapporto tra addetti e utenti/pasti di cui all'art. 24 del presente capitolato: euro 1.500,00;
- d. Mancato rispetto di quanto esplicitato nel Capitolato d'appalto in materia di personale: euro 1.000,00 (euro mille/00);

Altri aspetti

- a. Ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e dai suoi allegati, e/o dall'offerta e dalle leggi e/o dai regolamenti vigenti: fino a euro 2.000,00 a seconda della gravità.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati all'Impresa appaltatrice, per iscritto tramite Posta elettronica certificata (pec), descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia specificando la contestazione, dati relativi all'accertatore, ecc.) e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

giustificazioni entro quindici giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Qualora l'Impresa appaltatrice non faccia pervenire al Comune le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine ultimo di quindici giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del Comune, con atto del Responsabile del Servizio competente, si procederà all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, valutate le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta Appaltatrice, nel caso in cui le stesse non fossero ritenute accettabili, provvederà a suo insindacabile giudizio, a comminare la relativa sanzione tramite comunicazione via pec.

Nel caso di cui sopra, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che dovrà essere pagata entro 15 giorni dal ricevimento della pec; nel caso in cui la Ditta Appaltatrice non paghi, l'importo sarà trattenuto dalla prima fattura in liquidazione.

In tutti gli altri casi, il Comune provvederà all'incameramento della cauzione, ivi inclusa l'ipotesi in cui si disponga l'esecuzione del servizio ad altra Impresa in danno alla società inadempiente.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Il Comune, tramite il responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste.

In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio il Comune potrà provvedervi ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'Impresa appaltatrice inadempiente, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida trasmessa a mezzo PEC.

Qualora nel corso del servizio si verificano gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi di Legge salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

ART. 31 GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Le ditte partecipanti alla gara dovranno presentare una garanzia provvisoria a corredo dell'offerta, secondo le modalità previste all'art. 93 del D.lgs. 50/2016.

La Ditta Appaltatrice aggiudicataria, a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, dovrà presentare una garanzia definitiva, nei modi e nelle forme di cui all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

ART. 32 CESSIONE E SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto alla Ditta Appaltatrice di cedere, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea o parziale, il contratto in oggetto; in caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

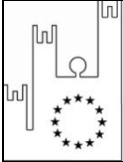

È consentito il subappalto limitatamente al servizio di trasporto pasti e alla fornitura del gestionale informatico. Nel caso l'appaltatore si avvalga del subappalto, si applicano le disposizioni di cui all'art. 174 del D.lgs. 50/2016.

ART. 33 FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

Il fallimento del prestatore di servizio in appalto comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora il prestatore di servizio sia una Impresa individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà della Stazione Appaltante proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, la Stazione Appaltante ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 50/2016, il Comune, in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. n. 50/2016 o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter del D.lgs. n. 159/2011, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'appaltatore originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 34 EFFICACIA DEL CONTRATTO

Il contratto di appalto sarà impegnativo per l'Impresa aggiudicataria dalla data di aggiudicazione, mentre per il Comune l'efficacia sarà subordinata all'approvazione di legge.

ART. 35 RECESSO

È facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso non inferiore a 20 giorni, da comunicarsi alla Ditta Appaltatrice aggiudicataria mediante formale comunicazione, come previsto all'art. 109, comma 3 del D.lgs. 50/2016.

Dalla data di efficacia del recesso, l'Impresa aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

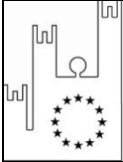

L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto con preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da comunicarsi all'appaltatore con raccomandata Posta Elettronica Certificata e portando a termine l'anno scolastico eventualmente in corso, qualora, durante il periodo di vigenza dell'appalto, dovesse essere costretta a rivedere sostanzialmente il servizio, per esigenze dovute ad eventuali riorganizzazioni scolastiche o per il venir meno della richiesta, ovvero ritenesse di costituire altre modalità di gestione dello stesso.

In caso di recesso, la Ditta Appaltatrice aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 36 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto nei casi e nei modi previsti all'art. 108 del D.lgs. 50/2016, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente e nelle ulteriori seguenti circostanze:

1. per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
2. per contravvenzioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

- dal capitolato;
4. per frode ed in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
 5. per violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
 6. al verificarsi di accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
 7. al verificarsi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta Appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 8. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina la materia;
 9. per gravi violazioni agli obblighi previdenziali ed assistenziali nei confronti dei dipendenti;
 10. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
 11. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'Impresa appaltatrice con PEC, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali repliche.

Nei suddetti casi di risoluzione, la Ditta Appaltatrice è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore. Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, il Comune procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare la garanzia definitiva di cui all'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra Impresa, imputando all'appaltatore le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

La Ditta Appaltatrice riconosce al Comune il diritto di esperire azioni per il risarcimento dei danni causati dall'anticipata e forzata risoluzione del contratto.

Nei casi di risoluzione, il Comune sarà tenuto a corrispondere alla Ditta Appaltatrice soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

Alla naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto senza bisogno di disdetta da una delle parti.

Inoltre, le parti convengono la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta Appaltatrice affidataria con comunicazione formale, nelle seguenti ipotesi:

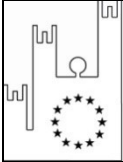

- perdita dei requisiti di idoneità;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'Impresa aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

ART. 37 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - PRIVACY

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle

	<p>Asmel Consortile s.c. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo,9 – Gallarate (VA) Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G8 - Napoli info@asmecomm.it - P.Iva: 12236141003 www.asmecomm.it</p>	
--	--	--

attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, la Ditta Appaltatrice, unitamente al conferimento dell'appalto è nominata ex D.lgs. 196/03 responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i minori fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione e/o dai diretti interessati, nonché quelli relativi agli utenti domiciliari. L'Impresa pertanto dovrà operare nel rispetto delle disposizioni del Regolamento (GDPR) UE 2016/679. L'Impresa è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica.

I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza.

La Ditta Appaltatrice non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

Il Responsabile del competente Ufficio Comunale potrà impartire, qualora fosse necessario, ulteriori particolari istruzioni su come debbano essere trattati i suddetti dati.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D.lgs. 196/03 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Impresa.

L'Impresa è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuta inoltre a comunicare al Comune di Rapolla il nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

ART. 38 CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie che dovessero insorgere durante l'esecuzione dell'appalto, le stesse verranno devolute al Tribunale competente per territorio.

ART. 39 SPESE CONTRATTUALI – PUBBLICITÀ

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Rapolla. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'Impresa aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ART. 40 NORME GENERALI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle Leggi e alle normative vigenti in materia e a quanto disposto dal Codice Civile.

Lì, 16/02/2023

Il R.U.P.
F.to Dott. Michele PIANTA