



COMUNE DI ALBANO SANT'ALESSANDRO

(Provincia di Bergamo)

CAPITOLATO SPECIALE per l'affidamento del Servizio di refezione scolastica periodo: dal 19.09.2018 al 30.06.2020

(APPROVATO CON DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI N.
348 DEL 20/08/2018)

INDICE

TITOLO PRIMO: INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 : Oggetto del servizio
- Art. 2 : Procedura di affidamento
- Art. 3 : Revisione prezzi
- Art. 4 : Importo negoziabile, durata e valore del servizio
- Art. 5 : Numero dei pasti
- Art. 6 : Prenotazione pasti
- Art. 7 : Compiti dell' appaltatore
- Art. 8 : Prezzi e corrispettivi
- Art. 9 : Fatture e pagamenti
- Art. 10 : Qualità dei pasti
- Art. 11 : Prescrizioni e criteri ambientali minimi (CAM)
- Art. 12 : Preavviso in caso di sciopero
- Art. 13 : Sede dei terminali di consumo
- Art. 14 : Giorni di erogazione del servizio
- Art. 15 : Oneri a carico dell' appaltatore
- Art. 16 : Trasporto dei pasti
- Art. 17 : Servizio di distribuzione
- Art. 18 : Accertamento e controlli in merito alla qualità del servizio

TITOLO SECONDO: ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

- Art. 19 : Responsabilità
- Art. 20 : Assicurazioni

TITOLO TERZO: PERSONALE

- Art. 21 : Personale
- Art. 22 : Organico
- Art. 23 : Rispetto delle normative

- Art. 24 : Applicazioni del contratto di lavoro
- Art. 25 : Vestiario
- Art. 26 : Idoneità sanitaria
- Art. 27 : Controlli sulla salute degli addetti
- Art. 28 : Infortuni e danni

TITOLO QUARTO: NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

- Art. 29 : Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 30 : Tabele dietetiche
- Art. 31 : Menù
- Art. 32 : Articolazione del menù
- Art. 33 : Modalità di trasporto
- Art. 34 : Standard
- Art. 35 : Cottura vivande
- Art. 36 : Tecnologie di manipolazione
- Art. 37 : Preparazione piatti freddi
- Art. 38 : Sicurezza alimentare
- Art. 39 : Riciclo
- Art. 40 : Conservazione campioni
- Art. 41 : Controllo qualità del servizio

TITOLO QUINTO : PULIZIA

- Art. 42 : Sanificazione e pulizie
- Art. 43 : Disinfestazione
- Art. 44 : Rifiuti solidi

TITOLO SESTO : CONTROLLI E RILIEVI

- Art. 45 : Controlli
- Art. 46 : Organismi preposti al controllo
- Art. 47 : Garanzie sanitarie dei componenti degli organi di controllo
- Art. 48 : Poteri delle Commissioni Mensa
- Art. 49 : Controllo delle derrate da parte delle Commissioni Mensa
- Art. 50 : Accertamento
- Art. 51 : Compiti dei tecnici incaricati dell'assistenza tecnica alla qualità
- Art. 52 : Interventi di controllo e prelievi
- Art. 53 : Rilievi tecnici
- Art. 54 : Rilievi della gestione
- Art. 55 : Penalità

TITOLO SETTIMO : DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 56 : Sub-affidamenti a terzi
- Art. 57 : Pagamento
- Art. 58 : Contratti, cauzioni e spese contrattuali
- Art. 59 : Richiamo alla legge e ad altre norme
- Art. 60 : Risoluzione del contratto
- Art. 61 : D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza)
- Art. 62 : Contenzioso
- Art. 63 : Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 64 : Trattamento dei dati personali
- Art. 65 : Condizioni di esecuzione CAM (clausole contrattuali)

TITOLO PRIMO

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ARTICOLO 1: OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Albano S.A. a partire dal 19-09-2018 e sino al 30-06-2020. Il servizio è rivolto agli alunni, agli studenti e al personale docente, nonché ad altri eventuali utenti specificamente autorizzati dal Comune.

L'affidamento del servizio comprende la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione dei pasti, lo sporzionamento, la pulizia ed il riordino del refettorio e dei locali ed esso pertinenti.

E' necessario che le ditte che chiedono di poter partecipare alla gara dispongano, o possano disporre per l'inizio dell'affidamento del servizio, di almeno un centro di cottura principale e di uno alternativo da utilizzare in caso di indisponibilità temporanea del principale, entrambi di proprietà o in locazione/concessione, per tutta la durata dell'affidamento, aventi una capacità residua sufficiente a far fronte ai fabbisogni massimi giornalieri dell'Ente. Il centro di cottura dovrà in ogni caso essere ubicato in modo tale da assicurare, tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione, un tempo massimo di 30 (trenta) minuti. Il centro di cottura dovrà inoltre essere stato regolarmente notificato o registrato ai sensi del Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Tutto quanto espresso in questo Capitolato Speciale alla voce "centro di cottura" dovrà considerarsi integralmente esteso a tutte le strutture.

ARTICOLO 2: PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

I servizi oggetto del presente capitolato rientrano nell'elenco dell'allegato IX – Servizi di cui agli art. 140-142-143 e 144 - del D. Lgs. 18 aprile 2016, nr. 50. Il loro affidamento avverrà ai sensi e per gli effetti dell'art. 95, c.3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016. La scelta dell'appaltatore avverrà nel rispetto dei principi generali relativi ai contratti pubblici, con particolare riferimento ai principi di trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento, mutuo riconoscimento e proporzionalità.

ARTICOLO 3: REVISIONE PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi offerti in sede di gara resteranno invariati. I prezzi del pasto, a decorrere dal secondo anno di servizio, saranno, previa richiesta scritta, soggetti a revisione con riferimento all'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI - senza tabacchi) rilevato al 30 giugno di ogni anno.

ARTICOLO 4: IMPORTO NEGOZIABILE, DURATA E VALORE DEL SERVIZIO

Costo unitario del pasto posto a base di gara: € 4,60 oltre all' IVA. Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal Capitolato Speciale, compresi i costi a garanzia dell'applicazione dei criteri minimi ambientali di cui all'art. 34 c. 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto ai prezzi posti a base d'asta. Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni. Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

L' Importo complessivo presunto per l'intera durata del contratto è stimato in € 128.000,00 + iva 4%. Tale importo è determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto (€ 4,60) per il numero dei pasti stimati per tutto il periodo di durata del servizio, come meglio specificato nell'art. 5, arrotondandolo per eccesso.

A seguito di redazione del documento di "Individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI)" è emerso che i costi per la sicurezza da rischi di interferenze sono pari a 0,00.

Alla scadenza del contratto, i rapporti giuridici fra il Comune e l'appaltatore si intendono cessati senza bisogno di alcuna disdetta e, nelle more di aggiudicazione del nuovo affidamento, l'appaltatore uscente è tenuto ad assicurare il servizio fino all'insediamento del nuovo gestore, ed in ogni caso non oltre 4 (quattro) mesi dalla scadenza, alle stesse condizioni della gestione cessata.

ARTICOLO 5: NUMERO DEI PASTI

A titolo indicativo si prevede per il periodo di riferimento, (che va dal 19.09.2018 sino al 30.06.2020), la fornitura indicativa di n. 27.826 pasti per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020.

La stima dei pasti sopra descritta tiene conto della media giornaliera di consumo di cui ai prospetti a seguire, ed è ottenuta moltiplicando, con arrotondamento al migliaia per eccesso, la stima settimanale per n. 29 settimane all'anno, indicative dell'anno scolastico.

A seguire, i prospetti relativi alla previsione di media giornaliera e settimanale di consumo prevista per tutta la durata dell'appalto:

Giorni della settimana	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	SETTIMANA
------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----------

Scuola Primaria	200	26	195	26	32	0	479
-----------------	-----	----	-----	----	----	---	-----

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione, fino addirittura ad azzerarsi in alcuni casi, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi, le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi scolastici e sociali comunali, etc. Pertanto, in virtù di tali variazioni, l'appaltatore è tenuto a fornire i pasti al prezzo offerto, indipendentemente dal numero degli stessi, senza che possa trarne argomento per modificare la qualità del servizio e senza chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato Speciale.

ARTICOLO 6: PRENOTAZIONE PASTI

L'ordine dei pasti verrà effettuato direttamente dal personale dell'Istituto Comprensivo, nelle giornate di lunedì – mercoledì – venerdì, ogni giorno indicativamente entro le ore 09:30. Il quantitativo pasti per le giornate di martedì e giovedì verrà invece comunicato direttamente dal Comune a inizio servizio fornitura pasti e solo in caso di variazioni di iscrizioni al servizio, che potrebbero intervenire durante l'anno scolastico, si procederà a comunicare alla ditta il nuovo numero pasti. Eventuali variazioni all'ordine potranno essere effettuate nel corso della mattinata, entro un orario e con modalità da definirsi in accordo con il gestore. L'appaltatore metterà a disposizione dell'istituzione scolastica un recapito per la ricezione degli ordini (fax, indirizzo e-mail, etc.).

ARTICOLO 7: COMPITI DELL' APPALTATORE

Il servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2018/19 – 2019/20 sarà così articolato:

1. fornitura delle derrate alimentari e prodotti vari necessari alla produzione dei pasti;
2. confezionamento degli stessi presso il centro di cottura;
3. confezionamento del pasto nel rispetto dei menù concordati;
4. trasporto dei pasti, in contenitori multiporzione, a legame fresco-caldo, presso i terminali di consumo (refettori);
5. apparecchiatura tavoli, scodellamento dei pasti, preparazione, pulizia e riassetto giornaliero dei refettori sparcchiatura e pulizia tavoli, pulizia degli spazi connessi e asserviti, compresi i servizi igienici, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti, pulizia e riassetto giornaliero dei contenitori usati per trasportare i pasti;
6. fornitura e pulizia di tutto lo stovigliato;
7. pulizia dei mezzi di trasporto dei pasti, con particolare richiamo alle norme contenute negli articoli seguenti;
8. informazione e formazione del proprio personale;
9. conservazione presso la sede produttiva di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

Per le giornate di martedì e giovedì, stante il numero limitato di utenti, è prevista la consegna di pasti monoporzione. Se il numero dovesse arrivare a 40 si chiederà la fornitura in contenitori multiporzione.

ARTICOLO 8: PREZZI E CORRISPETTIVI

Il prezzo per ogni pasto effettivamente fornito e distribuito, sarà quello offerto dall'appaltatore in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso, onnicomprensivo e invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che egli non abbia tenuto presente, per tutta la durata del servizio, al netto dell'IVA e al lordo di ogni spesa diretta o accessoria. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km. zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari. Nessun'altra somma potrà essere richiesta a titolo di corrispettivo. Tantomeno potranno essere richieste somme a titolo di rimborso spese di qualsiasi natura, e in modo particolare per l'eventuale non raggiungimento del numero dei pasti stimati. Si conviene infine che il prezzo del pasto dovrà essere unico per tutte le tipologie di utenza e di servizio effettuato, nonché per eventuali cestini di viaggio per pasto freddo completo (gite di istruzione etc.).

ARTICOLO 9: FATTURE E PAGAMENTI

L'appaltatore provvederà ad emettere regolari fatture con cadenza mensile per il rimborso della prestazione effettuata.

Le fatture mensili dovranno indicare il numero dei pasti erogati ad alunni, studenti e adulti (insegnanti e/o altri soggetti opportunamente autorizzati).

La liquidazione delle fatture verrà sospesa qualora vengano contestati all'appaltatore addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. In tal caso non sono dovuti gli interessi previsti per il ritardato pagamento.

ARTICOLO 10: QUALITA' DEI PASTI

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime alla porzionatura dei pasti, si richiama la normativa vigente in materia.

Il menù giornaliero deve garantire un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN, relativo alla fascia d'età 06 - 11 anni (alunni scuole primarie);

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche. La stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di una volta a settimana.

In attuazione del disposto della L. 488/99, per l'espletamento del servizio dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti rientranti nelle seguenti categorie:

- prodotti non derivati da O.G.M.,
- prodotti che non contengono O.G.M.,
- prodotti non transgenici.

I menù proposti saranno in ogni caso soggetti al visto preventivo del Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. territorialmente competente. La formulazione dei menù dovrà essere quadri-settimanale, estiva - invernale, e differenziata in relazione all'età della popolazione scolastica. I pasti per gli insegnanti/adulti verranno forniti secondo le modalità previste per gli alunni della scuola.

L'appaltatore dovrà fornire a richiesta menù speciali prescritti dai competenti medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete particolari (es. per celiaci, diabetici, nefropatici, obesi, affetti da fibrosi cistica, fenilchetonuria, dislipidemia familiare, ipertensione essenziale, allergie, etc.). Tali pasti verranno comunque addebitati al Comune al medesimo prezzo stabilito in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti, altresì, eventuali pasti a minori ed adulti appartenenti a specifiche comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'appaltatore dovrà inoltre fornire, presso ogni terminale di consumo, il necessario quantitativo di olio d'oliva extravergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento. Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei. I pasti forniti e distribuiti dall'appaltatore devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere confezionati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità;
- essere confezionati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
- essere preparati e veicolati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione, la veicolazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti. Non è ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori del centro di cottura indicato nell'offerta, se non per circostanze previste espressamente in questo capitolato.

L'appaltatore si impegna a fornire pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti che consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale quali prodotti provenienti dall'agricoltura biologica e a lotta integrata, prodotti STG, DOP e IGP, prodotti a filiera corta e a km zero, nonché prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati o carni a rischio BSE, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'appaltatore potrà formulare periodiche variazioni di menù, presentando la grammatura dei singoli alimenti e la relativa composizione bromatologica dei nutrienti; tali variazioni verranno sottoposte al visto dell'ASL territorialmente competente.

L'appaltatore collaborerà, senza riserva alcuna, con i professionisti addetti al Controllo di Qualità eventualmente incaricati dalle singole Amministrazioni comunali.

ARTICOLO 11: PRESCRIZIONI E CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

I pasti forniti devono essere conformi alle tabelle dietetiche (menù) approvate dall'ASL territorialmente competente.

Ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 50/2016 e ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (Green Public Procurement) e quindi ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi (D.M. 25/07/2011), dovranno essere rispettate le seguenti specifiche tecniche di base:

a) Produzione degli alimenti e delle bevande

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:
 - per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” allegato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- Carne deve provenire:
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
 - Pesce deve provenire:
 - per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).
- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Non dovrà essere previsto l’utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all’utenza e al contesto, prevedendo l’utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato). La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

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

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

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Dovranno essere forniti gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale negli Uffici dell’amministrazione aggiudicatrice ed in copia nei centri refezionali. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell’articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

b) Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

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

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

c) Mezzi di trasporto

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: Mezzi di trasporto su ferro, Veicoli almeno euro 4, Veicoli elettrici, Vetture ibride.

L'offerente deve fornire una scheda dei Mezzi di Trasporto utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

d) Consumi energetici

Il fornitore 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: $\frac{3}{4}$ alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori $\frac{3}{4}$ alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizza apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

e) Pulizie dei locali

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che l'offerente si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel.

Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

f) Requisiti degli imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

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

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

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

g) Gestione dei rifiuti

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.

Dichiarazione del legale rappresentante. L'amministrazione aggiudicatrice effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

h) Informazione agli utenti

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali x Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti

- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

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

ARTICOLO 12: PREAVVISO IN CASO DI SCIOPERO

In caso di sospensione del servizio da parte delle Amministrazioni comunali per sciopero del personale scolastico o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento del servizio, i Comuni informeranno il gestore con tempestivo preavviso di almeno un giorno, e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'appaltatore.

In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del servizio, il preavviso dovrà essere dato al Comune dall'appaltatore mediante comunicazione scritta nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso verrà applicata la penale prevista all'art. 55. L'appaltatore dovrà comunque garantire almeno un pasto freddo alternativo, la cui composizione dovrà essere concordata con l'ASL territorialmente competente.

ARTICOLO 13: SEDE DEL TERMINALE DI CONSUMO

La sede del terminale di consumo (refettorio) dove dovranno essere consegnati e distribuiti i pasti è la mensa scolastica ubicata al secondo piano della scuola secondaria di primo grado di Albano Sant'Alessandro sita in via Dante Alighieri.

ARTICOLO 14: GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari decisi dal Comune, prevedendo uno o più turni a seconda dei casi e delle esigenze che si verranno di volta in volta a determinare. I giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti, all'inizio di ciascun anno scolastico, dalle competenti Autorità scolastiche. L'inizio e la cessazione annuale del servizio in oggetto saranno comunicati all'appaltatore con congruo preavviso, non appena le Autorità scolastiche ne avranno deciso le date.

ARTICOLO 15: ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore, per gestire il servizio, dovrà provvedere a tutte le operazioni/mansioni necessarie alla sua realizzazione, così come agli aspetti ad esso conseguenti, correlati ed impliciti, nel rispetto delle norme gestionali ed igienico-sanitarie previste legislazione vigente (es.: Reg. CE n. 852/2004, etc.), nonché delle norme in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). In tal senso, a semplice richiesta dell'Ente l'appaltatore sarà tenuto a depositare copia del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. relativo alle fasi di produzione e trasporto dei pasti, fermo restando ogni ulteriore obbligo in relazione al servizio di distribuzione degli stessi.

Pertanto, anche riepilogando in parte quanto già detto e previsto in precedenza, o anticipando contenuti che verranno ripresi ed approfonditi successivamente:

1. Il servizio oggetto del presente capitolato, che l'appaltatore è tenuto a gestire, comprende riepilogativamente:

I. l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione a regola d'arte del servizio;

II. la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti, che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù concordati, utilizzando secondo quanto previsto dal presente capitolato anche derrate biologiche, a lotta integrata, tipiche e tradizionali, a filiera corta e a km zero e ogni altra derrata che potrà essere individuata nel corso della gestione del servizio, nonché derrate appartenenti al circuito del Commercio Equo e Solidale;

III. il confezionamento dei pasti a legume fresco-caldo in contenitori multi porzione o monoporzione dove ricorra il caso (giornate di martedì e giovedì) e il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino ai terminali di consumo dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica, nei tempi previsti;

IV. la preparazione dei refettori, la distribuzione dei pasti negli stessi, la fornitura e la pulizia dello stovigliato, lo scodellamento, il riordino e la pulizia giornaliera dei locali e delle attrezzature;

V. l'adozione e l'applicazione di un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e dei refettori, pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80 e dal Regolamento CE/852/2004;

VI. la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi ed il conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;

VII. l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione dei refettori, delle apparecchiature, delle attrezzature e di tutto ciò che è necessario per il funzionamento ottimale del servizio (es.: detersivi per stoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci etc.);

VIII. la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale, ex D. Lgs. n. 81/2008;

IX. la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso (vedere successivo art. 20);

X. la realizzazione di tutte le attività previste dalla vigente normativa in materia di sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento agli adempimenti posti a carico dell'operatore del sistema alimentare previsti dal Regolamento CE/178/2002, dal Regolamento CE/852/2004 e dal Regolamento CE/2073/2005;

XI. lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico dell'appaltatore mediante utilizzo di personale dipendente dello stesso in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività stesse, competente e formato professionale ed in termini di requisiti igienico - sanitari previsti dalla vigente normativa. All'appaltatore competono tutti i compiti di gestione e organizzazione del personale;

XII. l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;

XIII. la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;

XIV. ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio, con riferimento in particolare al presente capitolato, ad ogni altro allegato e/o documento di gara e ai contenuti dell'offerta presentata dall'appaltatore in sede di gara.

2. Nell'esecuzione del servizio l'appaltatore si impegna altresì:

I. all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità;

II. al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto, e distribuzione di alimenti;

III. al rispetto, in generale, di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente affidamento.

3. L'appaltatore del servizio dovrà inoltre garantire:

I. la messa a disposizione degli automezzi (e la loro costante sanificazione) e delle attrezzature necessarie (carrelli scaldavivande, macchinari per pulizia stoviglie etc.), nonché di idonee strutture per la logistica ed il loro ricovero e per il trasporto dei cibi nei vari refettori. Con riferimento alle attrezzature, l'appaltatore integrerà la propria dotazione con eventuali attrezzature di proprietà del Comune. A tal proposito spetta all'appaltatore, in fase di avvio del servizio e dopo aver effettuato gli opportuni sopralluoghi presso i refettori, specificare le attrezzature di proprietà del Comune delle quali intende avvalersi sotto la propria e completa responsabilità. Il Comune provvederà a rimuovere, ciascuno per quanto di propria competenza e prima della data di decorrenza del contratto, le attrezzature di cui l'appaltatore non vorrà avvalersi. In caso di danni a dette attrezzature durante la validità del contratto, sarà onere dell'appaltatore provvedere alla relativa sostituzione. L'appaltatore dovrà procurare le attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio. Le attrezzature dall'appaltatore resteranno naturalmente di sua proprietà. La fornitura di arredi (tavole, sedie etc.) e la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti alla distribuzione e al consumo dei pasti, comprese le zone per il lavaggio delle stoviglie, competono all'Ente, fatte salve eventuali offerte migliorative prodotte dall'appaltatore in sede di gara che saranno oggetto di valutazione;

II. l'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;

III. l'utilizzo di materiale a perdere (es. tovaglie, tovagliette, tovaglioli etc.) in materiale biodegradabile;

IV. l'allestimento del centro di cottura, che dovrà essere operativo fin dall'inizio del servizio e l'assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali che li ospitano, il pagamento delle utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;

V. la conservazione dei campioni di cui all'art. 40 del presente Capitolato.

4. Sono inoltre a carico dell'appaltatore:

I. l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa e gravanti sull'operatore del settore alimentare, così come previsto dal Regolamento CE/178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea della Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli obblighi di cui agli artt. 17, 18 e 19 del Regolamento stesso;

II. l'adempimento di tutti gli obblighi gravanti sull'operatore del settore alimentare, come previsti dal Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

III. l'attuazione, il mantenimento e la gestione completa di procedure permanenti basate sul sistema H.A.C.C.P., con l'osservanza dei principi di cui al Regolamento CE/852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo.

Gli obblighi di cui sopra non sono esaustivi e sono elencati a puro titolo esemplificativo. L'appaltatore è tenuto, pertanto, al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dalla legislazione vigente, dal presente Capitolato, dall'offerta tecnica prodotta in sede di gara e dal contratto d'onere che verrà stipulato con il Comune.

Il servizio oggetto dell'affidamento sarà eseguito sotto la diretta responsabilità dell'appaltatore e sarà periodicamente controllato da personale incaricato dal Comune.

ARTICOLO 16: TRASPORTO DEI PASTI

Il trasporto dei pasti verrà effettuato a cura e spese dell'appaltatore con idonei mezzi e attrezzature nel rispetto della normativa vigente. Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà essere effettuati secondo il piano prodotto dall'appaltatore in sede di gara (offerta tecnica), in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza e di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti, fatto salvo il limite temporale massimo di 30 (trenta) minuti intercorrenti tra la fine della preparazione del pasto e l'inizio della somministrazione. Il quantitativo di pasti forniti dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna al refettorio e la tipologia dei pasti confezionati. L'appaltatore assume l'obbligo di trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale addetto al trasporto dei pasti all'avvio del servizio, e di comunicare tempestivamente ogni variazione o aggiornamento successivi. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge (D.P.R. 327/80, art. 43) e dal Regolamento CE/852/2004, tali da assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate. Dovrà essere evitata ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. I mezzi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti e dovranno possedere le autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana, in modo tale che da essi non derivino rischi potenziali di insudiciamento o di contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. E' vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. L'appaltatore dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato, in relazione all'orario scolastico e ai turni stabiliti dalle Autorità scolastiche. I prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali e possibili contaminazioni.

ARTICOLO 17 : SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti verrà effettuata a cura e spese dell'appaltatore, nel rispetto di tutte le norme igieniche. Lo stovigliato offerto dall'appaltatore dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di ristorazione e sarà oggetto di offerta tecnica e di valutazione in sede di gara. Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà avere le competenze e le conoscenze necessarie per il buon funzionamento del servizio. Le istruzioni e l'addestramento rimangono a completo carico dell'appaltatore. Ogni addetto è inoltre tenuto al rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla legislazione vigente. L'abbigliamento da lavoro, di colore chiaro, dovrà essere mantenuto debitamente pulito ed utilizzato solo nel luogo di lavoro, e dovrà essere indicativamente costituito da camice, cappellino e zoccoli. L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le grammature prefissate dall'ATS territorialmente competente.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi generali: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica. A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione, dovrà essere mantenuta su valori pari o superiori a > 65° C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi, durante le fasi di movimentazione, dovrà essere mantenuta a temperatura < 7° C al cuore.

ARTICOLO 18: ACCERTAMENTO E CONTROLLI IN MERITO ALLA QUALITA' DEL SERVIZIO

La qualità della merce potrà essere accertata, in qualsiasi momento, senza preavviso, con opportuni sopralluoghi nel centro di cottura, da personale tecnico del Comune dotati di specifica responsabilità, o da professionisti addetti al Controllo di Qualità all'uopo specificamente incaricati, in presenza di un rappresentante dell'appaltatore. Se il prodotto risultasse, in tutto o in parte, di qualità o quantità inferiori o diverse da quelle stabilite, l'appaltatore sarà tenuto alla sostituzione dei generi in oggetto di osservazione ed al risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di provvedere alla preparazione dei pasti secondo quanto determinato nel presente capitolato.

Il Comune, con proprio personale o altri esperti nei termini già descritti, si riserva inoltre di disporre, in qualsiasi momento ed a loro discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, dei locali, dei magazzini e di quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi. Ciò al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/852/2004, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere per tutte le fasi/attività previste dal servizio procedure permanenti basate sui principi del sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dall'appaltatore non fosse ritenuto adeguato, lo stesso dovrà provvedere, senza riserva alcuna, alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative. In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE/178/2002, l'appaltatore è tenuto a predisporre, attuare e mantenere un sistema che garantisca la rintracciabilità degli alimenti e l'individuazione dei fornitori; il sistema deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni relative. In relazione alle attività di cui sopra, l'appaltatore dovrà designare prima dell'inizio della gestione un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto dell'appaltatore medesimo, la qualifica e le responsabilità proprie dell'operatore del sistema alimentare, come definito dal Regolamento CE/178/2002 per l'intero servizio oggetto di

affidamento. L'operatore del sistema alimentare è comunque tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene dei prodotti alimentari.

TITOLO SECONDO

ASSICURAZIONE E RESPONSABILITA'

ARTICOLO 19: RESPONSABILITA'

L'appaltatore risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso. L'appaltatore assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore. Nulla può essere fatto valere dall'appaltatore né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o amministratori.

ARTICOLO 20: ASSICURAZIONI

L'appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

L'appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e al Comune durante l'esecuzione della fornitura. Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'appaltatore durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'affidamento.

L'appaltatore ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone

L'appaltatore si impegna pertanto a stipulare con una primaria compagnia assicurativa una polizza assicurativa a beneficio del Comune, per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile dell'appaltatore in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del presente capitolato. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che il Comune è considerato "soggetto terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione affidati, nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte dell'appaltatore. L'appaltatore si impegna a consegnare al Comune copia della polizza, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potranno essere stipulati. L'esecuzione delle forniture oggetto del servizio non può iniziare se l'appaltatore non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo; ove l'appaltatore abbia comunque iniziata la gestione del servizio e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dal Comune, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, l'appaltatore incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione. In tal caso, l'accertamento iniziale dei danni verrà tempestivamente quantificato e comunicato all'appaltatore per la richiesta di risarcimento. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. Il Comune è esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

TITOLO TERZO

PERSONALE

ARTICOLO 21: PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto e la distribuzione dei pasti confezionati nel centro di cottura, ed ogni ulteriore onere indicato negli articoli precedenti sarà svolto dal personale alle dipendenze dell'appaltatore. L'appaltatore produrrà in sede di gara (offerta tecnica) soluzioni e proposte in merito alle possibilità di integrazione delle strategie aziendali di selezione e reclutamento del personale con i bisogni e le potenzialità occupazionali del territorio del Comune. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione delle materie prime e dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. In particolare, dovrà ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto. A tal fine l'appaltatore provvederà a proprie spese a dotare il refettorio di utensili idonei allo scopo. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'appaltatore risponderà per il comportamento dei propri dipendenti. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale.

L'appaltatore dovrà inoltre:

- a. presentare, prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio;
- b. predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione del Dietista.

Il Comune potrà richiedere all'appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso l'appaltatore dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri. L'appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D. Lgs. 81/08, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

ARTICOLO 22: ORGANICO

La consistenza numerica e nominativa del personale, nonché la sua qualifica (e tutte le variazioni successive) dovranno essere comunicate al Comune e dovrà rispettare i parametri numerici offerti in sede di gara (offerta tecnica). La consistenza numerica dovrà comunque essere tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato del solito o i menù richiederanno prestazioni superiori. Inoltre, tutta l'attività del centro di cottura dovrà essere coordinata da un operatore dell'appaltatore avente idonea qualifica e dotato di esperienza nel settore, che sarà anche il referente dell'appaltatore per il Comune. Il nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato al Comune prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

ARTICOLO 23: RISPETTO DELLE NORMATIVE

L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro. E' tenuto al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro. L'appaltatore si impegna all'osservanza delle condizioni normative e contributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro nonché delle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia di tutela della libertà e della dignità dei lavoratori. L'appaltatore si impegna infine ad osservare tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze delle imprese attuali affidatarie del servizio di ristorazione scolastica presso il Comune.

ARTICOLO 24: APPLICAZIONI DEL CONTRATTO DI LAVORO

L'appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'impresa non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, contestata dal Comune o ad segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento automatico della cauzione. La restituzione della cauzione non sarà effettuata fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune né avrà titolo ad indennizzi, risarcimenti ed interessi.

L'appaltatore prende atto di quanto previsto all' art. 30 del Codice dei Contratti (Principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni) commi 3 , 4 , 5 , 6 in materia di applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale e in materia di inadempienza contributiva risultante dal DURC relativo al personale o in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale.

ARTICOLO 25: VESTIARIO

L'appaltatore dovrà fornire a tutto il suo personale indumenti da lavoro nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti la denominazione dell'appaltatore, il nome e cognome del dipendente, la mansione svolta.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

L'appaltatore dovrà inoltre fornire a tutto il personale:

- zoccoli anatomici in materiale di facile pulizia e sanificazione;
- mascherine e guanti monouso, nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Durante la preparazione dei piatti freddi il personale dovrà usare mascherine e guanti monouso.

ARTICOLO 26: IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti dovrà essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di igiene e sanità pubblica.

ARTICOLO 27: CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito. Eventuali disposizioni bandite in merito alla profilassi ed alla diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dall'appaltatore. L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto al Comune, ciascuno per quanto di propria competenza, di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali di cui agli articoli successivi.

ARTICOLO 28: INFORTUNI E DANNI

L'appaltatore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'appaltatore stesso quanto del Comune o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione del servizio di refezione scolastica. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

TITOLO QUARTO

NORME MERCEOLOGICHE IGIENICHE E NUTRIZIONALI

ARTICOLO 29: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per le caratteristiche delle derrate alimentari occorre fare riferimento al documento predisposto dall'ASL territorialmente competente. In particolare, dovrà essere utilizzato pane con ridotto contenuto di sale (non superiore all'1,7% - 1,8% della farina). L'appaltatore è tenuto ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'ASL territorialmente competente, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

Ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, i prodotti che concorrono a determinare l'offerta tecnica in sede di gara ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi, dovranno rispettare le seguenti caratteristiche e normative:

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

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

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

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

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

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

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

In sede di gara e per tutta la durata del contratto, la ditta appaltatrice dovrà produrre i relativi attestati che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

ARTICOLO 30: TABELLE DIETETICHE

Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle grammature corrispondenti alle diverse età formulate al crudo e al netto degli scarti.

ARTICOLO 31: MENU'

I pasti saranno composti da un primo, un secondo, un contorno, frutta fresca/dolce, pane, acqua (½ litro pro-capite). L'appaltatore dovrà predisporre un menù invernale ed un menù estivo, rispettando la proposta di menù per la ristorazione scolastica predisposta dall'ASL territorialmente competente. Tali menù, ed ogni loro eventuale successiva variazione, dovranno essere preventivamente validati dall'ASL. Il gestore provvederà a stampare ed affiggere i menù, e le relative variazioni, nel refettorio e inviarne copia via mail al Comune. Durante la gestione del servizio i menù

indicati potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù speciali e/o per esigenze particolari dell'utenza, etc.. Eventuali modifiche saranno comunque contenute e tali da non produrre eccessive variazioni sul costo delle derrate. Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione di prezzo, la facoltà di richiedere nuove preparazioni in relazione a progetti educativi specifici, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico. In particolare, l'appaltatore dovrà formulare le diete speciali per soggetti allergici, intolleranti o con problemi di salute, nel rispetto delle tabelle speciali predisposte dall'ASL a seguito di richiesta corredata da certificazione medica. Per le diete speciali legate a motivi etico-religiosi, e per le diete in bianco, l'appaltatore dovrà attenersi alle indicazioni specifiche rilasciate dall'ASL territorialmente competente. Resta inteso che per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

ARTICOLO 32: ARTICOLAZIONE DEL MENU'

I menù possono subire delle variazioni secondo le indicazioni fornite dal Comune, previo parere dell'ASL, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. L'appaltatore è tenuto a fornire le diete personalizzate al Comune, per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose, allo stesso prezzo pattuito per i pasti normali.

ARTICOLO 33: MODALITA' DI TRASPORTO

L'appaltatore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna e distribuzione dei pasti dal centro di cottura al refettorio. I pasti verranno confezionati in contenitori gastronomici multi-porzione o monoporzione a legame fresco-caldo. I pasti trasportati dovranno essere suddivisi fin dalla partenza per terminale di distribuzione. Tutte le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei cibi dovranno essere conformi alla normativa vigente, garantire il mantenimento delle temperature previste dalle disposizioni di legge e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, in sede di gara, ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi, i mezzi di trasporto a basso impatto ambientale concorrono a determinare l'offerta tecnica.

In sede di gara e per tutta la durata del contratto, la ditta appaltatrice dovrà produrre una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

ARTICOLO 34: STANDARD

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà essere condotta secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale dell'appaltatore. Il piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù dovrà essere reso accessibile al Comune e dovrà contenere il ricettario, la descrizione delle modalità di preparazione dei pasti e il dettaglio delle tecniche di cottura, con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

L'appaltatore dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- a. La temperatura del pasto servito all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 65° C. per le pietanze da consumarsi calde e non superiore ai 15° C. per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.
- b. Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso il refettorio. E' pertanto vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.
- c. La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di un numero idoneo di automezzi, di adeguate dimensioni di carico e rispondenti alle vigenti normative igienico-sanitarie.

ARTICOLO 35: COTTURA VIVANDE

Tutte le vivande dovranno essere cotte in modo tale da salvaguardare al massimo la qualità igienica, nutrizionale e sensoriale dei cibi. Per quanto riguarda i preparati cotti è necessario inoltre prevedere la buona cottura di tutte le parti dell'alimento ad una temperatura minima di 70°C.

ARTICOLO 36: TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutte le attrezzature e gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica. Devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso. Devono comunque essere escluse operazioni di precottura. Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C. per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'appaltatore con apposita strumentazione. Una volta completata

la cottura delle carni, le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

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

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

- a. la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- b. i vegetali destinati al consumo dovranno essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali l'appaltatore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse. Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- c. le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- d. i legumi secchi dovranno essere lasciati in acqua per 24 (ventiquattro) ore, con almeno due ricambi d'acqua;
- e. tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- f. tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano. Tutte le operazioni dovranno essere eseguite con l'ausilio delle attrezzature in dotazione al centro di cottura.

ARTICOLO 37: PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo. Si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e del Regolamento CE/852/2004. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

Per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare inoltre contaminazioni ed insudiciamento dell'alimento prevedendo, fra le altre, le seguenti accortezze:

- procedere al rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- prestare attenzione al grado di freschezza della materia prima;
- prevedere il rapido utilizzo della materia prima;
- garantire la conservazione refrigerata del prodotto in contenitori puliti e ben asciutti;
- prevedere la conservazione del prodotto in luogo diverso da quello dagli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

ARTICOLO 38: SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione dovrà rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti. Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi, le principali dovranno riguardare la pulizia e la sanificazione degli ambienti ed attrezzature, la lotta contro gli animali infestanti, l'igiene personale, la formazione del personale, le caratteristiche delle attrezzature, le caratteristiche dei locali, il rifornimento idrico, le modalità di arrivo delle merci, la qualifica dei fornitori, le modalità di lavoro, le modalità di conservazione degli alimenti, le modalità di trasporto degli alimenti.

L'appaltatore, nella gestione del servizio, dovrà predisporre un Manuale di Autocontrollo ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004, basato sui principi dell'H.A.C.C.P., comprendendo le procedure di verifica di cui al Regolamento CE 2073/2005 riguardanti le misure per l'igiene dei prodotti alimentari durante il trasporto, nonché la pulizia dei locali, la disinfestazione etc. L'appaltatore dovrà altresì osservare scrupolosamente le disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 relativo alla rintracciabilità degli alimenti. Conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 l'applicazione del manuale di autocontrollo deve essere costante. Le registrazioni relative all'applicazione del sistema dovranno essere puntuali e dovranno essere costantemente tenute a disposizione anche del Comune. Il Comune, se non riterrà esaustivo il sistema di autocontrollo dell'appaltatore, potrà richiedere le modifiche del piano atte a garantire una migliore sicurezza igienica.

ARTICOLO 39: RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

ARTICOLO 40: CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause delle tossinfezioni alimentari, l'appaltatore dovrà garantire la conservazione presso il/I centro di cottura di un campione rappresentativo del pasto standard, in appositi contenitori muniti di etichetta con la data e la denominazione dell'alimento, in frigorifero ad una temperatura non superiore a + 4°C per n. 72 ore. Ogni tipo di alimento dovrà poter essere prelevato in quantità sufficiente a garantire eventuali accertamenti analitici (almeno 150 gr. di parte edibile).

L'appaltatore effettuerà controlli analitici sulle derrate alimentari sulla base dei piani di campionamento predisposti nel proprio manuale di autocontrollo. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche superassero i limiti di legge, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di elementi sospetti (ad es. pesticidi per vegetali freschi, parassiti per pasta e riso, ogm per farina di mais, mercurio, piombo, cromo per pesce surgelato etc.), L'appaltatore è

tenuto a comunicare al Comune i risultati delle analisi e questi, ciascuno per quanto di propria competenza, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicheranno l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando all'appaltatore gli eventuali costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ciascuno per quanto di propria competenza.

Le disposizioni eventualmente impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'appaltatore. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà al Comune, ciascuno per quanto di propria competenza, il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'appaltatore, o tamponi di superficie su attrezzature e tavoli dei refettori (vedere anche il successivo art. 45), con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici di legge.

ARTICOLO 41: CONTROLLO QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il Comune si riserva il diritto di applicare un piano di controllo qualità e/o di incaricare degli esperti per verificare l'osservanza di tutte le norme previste nel presente capitolato e di tutte le norme vigenti in materia.

TITOLO QUINTO

PULIZIA

ARTICOLO 42: SANIFICAZIONE E PULIZIE

L'appaltatore si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei singoli refettori per la refezione scolastica, compresi i locali annessi e le zone di pertinenza, i bagni ed antibagni e le relative attrezzature, e dei locali del/dei centro di cottura e delle relative attrezzature, pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80.

Ai fini della concorrenza al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, in sede di gara, ai fini del rispetto dei criteri ambientali minimi, i prodotti utilizzati per la sanificazione e pulizia dei locali concorrono a determinare l'offerta tecnica.

In sede di gara e per tutta la durata del contratto, la ditta appaltatrice dovrà produrre una dichiarazione contenente il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

ARTICOLO 43: DISINFESTAZIONE

L'appaltatore si impegna a disinfestare i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, secondo le specifiche procedure comprese nel proprio manuale di autocontrollo.

ARTICOLO 44: RIFIUTI SOLIDI

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti consumati presso i refettori nell'ambito del servizio di refezione scolastica saranno raccolti negli appositi contenitori. L'appaltatore dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. L'appaltatore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta posti all'esterno dei refettori. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Per lo smaltimento dei rifiuti speciali l'appaltatore provvederà ad incaricare una Ditta specializzata verificando il rispetto della normativa in vigore.

L'appaltatore garantirà adeguate soluzioni per la gestione delle eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dal refettorio scolastico. In particolare, i cibi non sporzionati potranno essere utilizzati a fini solidaristici secondo le modalità adottate dai Servizi Sociali. Per quanto riguarda invece i cibi sporzionati e non consumati, catalogabili come rifiuti compostabili, l'appaltatore potrà anche prevedere la distribuzione a centri per la protezione e la difesa di animali. Tutte le misure che l'appaltatore intende adottare per il reimpiego dei cibi porzionati e non, e per la riduzione dell'impatto ambientale e della produzione di rifiuti, andranno esplicitate nell'offerta tecnica in sede di gara e saranno oggetto di valutazione.

TITOLO SESTO

CONTROLLI E RILIEVI

ARTICOLO 45: CONTROLLI

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, anche senza preavviso, di effettuare controlli ai locali di produzione dei pasti per verificare la corrispondenza della gestione a quanto previsto dal presente capitolato. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta. Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite sia a cura del personale dipendente del Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune, sia mediante i preposti organi dell'ASL territorialmente competente, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare, si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna dei pasti. In tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti dell'appaltatore;
- controllo igienico-sanitario, svolto dall'ASL territorialmente competente, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate utilizzate ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dall'appaltatore;
- controllo sull'andamento complessivo del servizio, svolto dai componenti della Commissione Mensa presso la sala mensa. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario l'appaltatore dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese, per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare, almeno n. 2 campionature sul prodotto fornito e n. 2 tamponi sulle attrezzature e sui tavoli dei refettori.

E' facoltà del Comune di procedere a verifiche, controlli, sondaggi, anche mediante questionari o rendiconti, finalizzati al controllo dell'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e in modo particolare dei menù, delle quantità e della qualità dei pasti serviti.

ARTICOLO 46: ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

In sintesi, pertanto, gli organismi preposti al controllo sono:

- a. personale del Comune, ciascuno per quanto di propria competenza;
- b. tecnici autorizzati dal Comune e da questi segnalati all'appaltatore;
- c. organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza;
- d. organi di vigilanza e ispezione dei NAS;
- e. Commissioni Mensa, con compiti di cui all'art. 48.

ARTICOLO 47: GARANZIE SANITARIE DEI COMPONENTI DEGLI ORGANI DI CONTROLLO

Le Amministrazioni comunali dovranno garantire che tutti i componenti gli organi di controllo indossino, all'atto dell'ispezione presso il centro di cottura, indumenti opportuni (camici, cuffie, etc.). A tal proposito l'appaltatore dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati il necessario abbigliamento monouso.

ARTICOLO 48: POTERI DELLE COMMISSIONI MENSA

Le Commissioni Mensa, potrà procedere a svolgere le proprie funzioni secondo le modalità approvate dalla Giunta Comunale che ne identifica anche la composizione.

ARTICOLO 49: CONTROLLO DELLE DERRATE DA PARTE DELLE COMMISSIONI MENSA

Nel caso in cui i componenti delle Commissioni Mensa, al momento della consegna o nei termini previsti, riscontrino alimenti crudi, semilavorati, cotti, che a loro giudizio non presentino, all'esame a vista, le condizioni contrattuali previste, informeranno, con relazione scritta e dettagliata, l'ufficio segreteria del Comune.

ARTICOLO 50: ACCERTAMENTO

L'Ufficio comunale che ha raccolto la segnalazione di cui al precedente art. 49, effettuate le necessarie valutazioni, potrà decidere di fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento, dopodiché darà comunicazione degli esiti all'appaltatore. Qualora i responsi abbiano dato esito positivo, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fermo restando le eventuali applicazioni di penali previste.

ARTICOLO 51: COMPITI DEI TECNICI INCARICATI DELL'ASSISTENZA TECNICA ALLA QUALITÀ'

Come già detto in precedenza il Comune si riserva la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste da questo capitolato e dalla legislazione vigente.

ARTICOLO 52: INTERVENTI DI CONTROLLO E PRELIEVI

L'intervento dei tecnici incaricati dal Comune potrà avvenire in qualsiasi momento senza preavviso e riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione, in relazione alle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti, alle regole che l'appaltatore si è dato attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e alle regole fissate dal presente capitolato. I tecnici effettueranno i prelievi nel modo che riterranno più opportuno. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

ARTICOLO 53: RILIEVI TECNICI

I tecnici incaricati dal Comune sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio. Il personale addetto al servizio non deve interferire sulle loro procedure di controllo.

ARTICOLO 54: RILIEVI DELLA GESTIONE

Il Comune farà pervenire all'appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 2 (due) giorni dalla data della comunicazione il gestore non fornirà per iscritto nessuna giustificazione provante che il disservizio oggetto della contestazione è derivato da eventi imprevedibili e non è dipeso dalla volontà o dalla imperizia o negligenza dell'appaltatore stesso, il Comune potrà applicare le norme e le penali previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 55: PENALITA'

Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con proprio atto di gestione e per quanto di propria competenza, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, le penali di cui qui di seguito si riportano gli importi massimi, nei seguenti casi:

- a. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge e di capitolato fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dall'appaltatore spontaneamente o dal Comune: € 1.000,00;
- b. mancato rispetto della somministrazione delle diete speciali: € 500,00;
- c. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti: € 250,00;
- d. fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal presente capitolato o difformi dal menù vigente: € 500,00;
- e. fornitura di pasti/derrate in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: € 200,00;
- f. preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 500,00;
- g. inosservanza di disposizioni di cui al presente capitolato e/o impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione e distribuzione a temperatura dei pasti/derrate, alle condizioni igienico sanitarie dei locali e degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature: € 500,00;
- h. mancata osservanza degli obblighi previsti dal Regolamento CE/178/2002 e dal Regolamento CE/852/2004: € 1.000,00.

Inoltre, saranno applicate le seguenti penali:

1. penale di € 100,00 per la somministrazione per più di due volte alla settimana della stessa frutta o verdura;
2. penale di € 500,00 applicabili per ogni singola infrazione, imputabile al non rispetto delle norme contenute nel titolo terzo del presente capitolato;
3. penale di € 1.000,00 per l'inadempienza rispetto a quanto previsto agli articoli 31 - 32 - 33 - 34 - 35 - 36 - 37 del presente capitolato.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto con PEC o altro idoneo sistema di notifica dal Comune all'appaltatore e quest'ultimo avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 7 (sette) giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Valutate le controdeduzioni dell'appaltatore, il Comune applicherà le penali. Si potrà stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento, seppure accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per il Comune, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni poste).

Il Comune potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto mensilmente all'appaltatore per il servizio svolto. L'appaltatore prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto del Comune di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, l'appaltatore sarà gravato di una penalità pari al triplo dell'importo dei pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno per il Comune, oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dal Comune per assicurare il servizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione, la sospensione del servizio verrà considerata "abbandono", con conseguente risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 60.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione dei servizi di ristorazione, l'Amministrazione comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione delle forniture di cui al presente Capitolato, addebitando alla Appaltatore i relativi costi sostenuti.

TITOLO SETTIMO

DISPOSIZIONI FINALI

ARTICOLO 56: SUB-AFFIDAMENTO A TERZI

Sono espressamente vietati la cessione totale o parziale del contratto. E' fatto altresì divieto all'appaltatore di sub-affidare a terzi l'attività di preparazione e produzione dei pasti. L'appaltatore può invece sub-affidare a terzi tutte le altre attività e servizi relativi e/o connessi all'espletamento della gestione del servizio. L'eventuale sub-affidamento a terzi di una o più parti del servizio non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'appaltatore, che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Comune, ciascuno per quanto di propria competenza. Il concorrente, all'atto dell'offerta, ha l'obbligo di indicare le attività che intende sub-affidare a terzi.

ARTICOLO 57: PAGAMENTO

Il rimborso a compensazione del servizio di refezione scolastica avverrà in base a singole fatture a scadenza mensile, che saranno emesse dall'appaltatore per il numero di pasti giornalieri effettivamente ordinati. Il pagamento di quanto dovuto all'appaltatore verrà disposto a mezzo mandato da riscuotere presso la Tesoreria del Comune di riferimento, previo visto per regolarità, con atto dell'Ufficio competente, entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della fattura elettronica.

Viene espressamente stabilito che Il Comune, potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore del servizio le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati all'appaltatore, o il rimborso di spese, il pagamento di penalità.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva (art. 30 c. 5 del Codice dei Contratti).

Ai sensi dell'art. 30 c. 6 del Codice dei Contratti, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al comma precedente il Comune, dopo aver invitato per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni e qualora non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Comune pagherà anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto ai sensi dell'art. 105 del Codice dei Contratti.

ARTICOLO 58: CONTRATTI, CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI

E' previsto il versamento della cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, IVA esclusa, ottenuto moltiplicando il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara dall'appaltatore per il numero dei pasti stimati per l'intero periodo contrattuale all'art. 5 del presente capitolato. La cauzione definitiva dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata da ciascun Comune per la firma del contratto, e comunque prima dell'avvio della gestione, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta del Comune ed il versamento entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'appaltatore non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta da parte del Comune.

ARTICOLO 59: RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

ARTICOLO 60: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore;
- b. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- c. cessazione dell'attività da parte dell'appaltatore;
- d. abbandono del servizio;
- e. interruzione, in tutto o in parte, del servizio per più di 3 (tre) volte consecutive;
- f. inosservanza del divieto di sub-affidamento o di cessione del contratto a terzi, salvo quanto previsto all'art. 56;

- g. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h. inosservanza di quanto stabilito nel titolo III – Personale del presente capitolato;
- i. grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- j. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- k. ripetuto utilizzo di derrate non previste dal contratto;
- l. verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dall'appaltatore;
- m. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti indicati in capitolato e dalla legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- n. reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dei servizi, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti all'appaltatore dal capitolato, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- o. ripetuti inadempimenti contrattuali soggetti ad applicazione di penali.

Nei casi sopra elencati l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal singolo Comune associato, salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

ARTICOLO 61: D.U.V.R.I. (DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA)

Il Comune ai sensi dell'art. 26 del D. lgs. 81/08 e successive mm.ii. ha effettuato la valutazione ricognitiva dei rischi interferenziali standard relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del presente capitolato, redigendo il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziale.

Da tale documento è emerso che i costi per la sicurezza da rischi di interferenze sono pari a 0,00.

L'operatore dovrà indicare, nell'offerta economica, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi dell'art. 95 c. 10 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 62: CONTENZIOSO

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o in merito all'esecuzione di quanto disciplinato dal presente capitolato, per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti, è competente il foro di Bergamo. Mentre per le controversie legate alla fase procedurale della gara l'organismo responsabile per le procedure di ricorso è il Tribunale Amministrativo Regionale per il Veneto.

ARTICOLO 63: OBBLIGHI DELL' APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contraente si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13.08.2010 n. 136, nonché tutti gli ulteriori obblighi derivanti dalla medesima legge e successive modifiche ed integrazioni.

ARTICOLO 64: TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 2016/679, si informa che si procederà al trattamento dei dati personali forniti secondo quanto indicato nell'informativa allegata alla documentazione di gara (Allegato B – Privacy Informativa). Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza, e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dal Regolamento.

ARTICOLO 65: CONDIZIONI DI ESECUZIONE CAM (CLAUSOLE CONTRATTUALI)

Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari

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

Riduzione e gestione dei rifiuti

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Formazione del personale

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute

- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense