

CITTA' DI CASALE MONFERRATO
PROVINCIA DI ALESSANDRIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Per la gestione del servizio di ristorazione scolastica:
asili nido - scuole dell'infanzia - scuole primarie - scuole secondarie di primo
grado - centri estivi
a ridotto impatto ambientale.

di interesse del COMUNE DI CASALE MONFERRATO

INDICE

Titolo 1: Indicazioni generali dell'appalto

- Art. 1 Premessa
- Art. 2 Definizioni
- Art. 3 Oggetto dell'appalto
- Art. 4 Durata dell'appalto
- Art. 5 Tipologia dell'utenza
- Art. 6 Centri cottura, sale mensa e volumi di attività (ALLEGATO A)
- Art. 7 Dimensioni

Titolo 2: Standard del servizio

- Art. 8 Standard di qualità del servizio
- Art. 9 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari (ALLEGATO B)
- Art. 10 Indisponibilità di prodotti sul mercato
- Art. 11 Verifiche
- Art. 12 Elenchi delle derrate alimentari impiegati per la composizione dei pasti
- Art. 13 Composizione dei menù
- Art. 14 Spuntino di metà mattinata
- Art. 15 Struttura del menù (ALLEGATO B1 B2 grammature)
- Art. 16 Pasto di scorta
- Art. 17 Cestino da viaggio
- Art. 18 Variazioni del menù
- Art. 19 Tabelle dietetiche (ALLEGATO B3 tabelle campione)
- Art. 20 Diete personalizzate
- Art. 21 Diete di transizione - dieta in bianco

Titolo 3 Organizzazione del servizio

- Art. 22 Organizzazione del servizio
- Art. 23 Rilevazione presenze
- Art. 24 Ordinazione dei pasti
- Art. 25 Interruzione del servizio
- Art. 26 Piano d'emergenza
- Art. 27 Fornitura delle derrate
- Art. 28 Fornitura di prodotti lattiero-caseari
- Art. 29 Mezzi di trasporto derrate alimentari e pasti veicolati
- Art. 30 Documenti di trasporto, irregolarità di conformità della merce
- Art. 31 Contenitori isotermitici
- Art. 32 Fornitura diete speciali
- Art. 33 Orari di trasporto e consegna dei pasti

Titolo 4 Produzione, preparazione, distribuzione dei pasti. Norme igienico-sanitarie di sicurezza alimentare

- Art. 34 RegISTRAZIONI sanitarie
- Art. 35 Manuale di autocontrollo
- Art. 36 Confezionamento dei pasti
- Art. 37 Norme igienico-sanitarie
- Art. 38 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 39 Preparazione piatti freddi. Linea refrigerata
- Art. 40 Condimenti
- Art. 41 Conservazione delle derrate destinate alla preparazione dei pasti
- Art. 42 Riciclo dei cibi
- Art. 43 Tabella pesi a cotto
- Art. 44 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti veicolati

Titolo 5 Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

- Art. 45 Predisposizione giornaliera sale mensa
- Art. 46 Programma di pulizie e sanificazione dei locali
- Art. 47 Requisiti dei prodotti
- Art. 48 Programma di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione - pulizia delle aree esterne
- Art. 49 Imballaggi
- Art. 50 Gestione dei rifiuti

Titolo 6 Locali, arredi, attrezzature

- Art. 51 Manutenzione e gestione delle sedi del servizio di ristorazione scolastica (ALLEGATO C)
- Art. 52 Modalità di gestione e utilizzo delle sedi di ristorazione
- Art. 53 Sopralluoghi
- Art. 54 Offerta migliorativa
- Art. 55 Tempi per l'ultimazione lavori di adeguamento degli impianti e delle attrezzature
- Art. 56 Spese per la realizzazione dei progetti di adeguamento di impianti e delle attrezzature delle sedi di ristorazione e delle cucine
- Art. 57 Verifica e collaudo degli interventi di messa a norma
- Art. 58 Guasti e interventi di riparazione
- Art. 59 Fornitura di stoviglie, materiali e prodotti monouso, utensili vari compresi nel prezzo del pasto
- Art. 60 Carrelli termici

- Art. 61 Proposte migliorative dei centri di somministrazione dei pasti
- Art. 62 Accessi, verifica periodica degli impianti e degli immobili
- Art. 63 Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle strutture, degli utensili e degli arredi

Titolo 7 Personale

- Art. 64 Organizzazione del personale
- Art. 65 Formazione e addestramento
- Art. 66 Vestiario
- Art. 67 Rispetto delle norme di sicurezza
- Art. 68 Applicazione contrattuale nei confronti del personale. Clausola sociale (ALLEGATO D)
- Art. 69 Fornitori
- Art. 70 Responsabilità verso gli utenti
- Art. 71 Assicurazione verso terzi

Titolo 8 Informazione

- Art. 72 Informazione agli utenti
- Art. 73 Garanzia e tutela dell'utenza
- Art. 74 Carta dei Servizi
- Art. 75 Altri ambiti di intervento

Titolo 9 Controlli e penalità

- Art. 76 Autocontrollo e controllo della qualità
- Art. 77 Organismi di controllo
- Art. 78 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 79 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante
- Art. 80 Monitoraggio e controllo da parte della ditta aggiudicataria
- Art. 81 Addetti ai Centri di distribuzione
- Art. 82 Non conformità – penali
- Art. 83 Clausola risolutiva

Titolo 10 Modalità di aggiudicazione dell'appalto

- Art. 84 Normativa di riferimento, procedure e criteri di aggiudicazione
- Art. 85 Importo dell'appalto
- Art. 86 Elementi di valutazione dell'offerta

Titolo 11 Disposizioni finali

- Art. 87 Spese, imposte e tasse

Art. 88 Tutela della riservatezza dei dati personali
Art. 89 Subappalto del servizio
Art. 90 Pagamenti
Art. 91 Tracciabilità dei pagamenti
Art. 92 Adempimenti pre-contrattuali
Art. 93 Foro competente
Art. 94 Riferimenti normativi

TITOLO 1

Indicazioni generali dell'appalto

ART. 1 Premessa

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dal D.lgs 18 aprile 2016 n.50: Disposizioni per l'attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire un importante strumento di diffusione, nei diversi ordini di istruzione interessati, dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza.

Una sana alimentazione, fondata su scelte dietetiche bilanciate e prodotti salubri, incide positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori.

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità della filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale, costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma così come previsto dalle

- “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Ministero della Salute 29/4/2010”
- “Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Ministero Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011”.
- Proposte Operative per la Ristorazione Scolastica Regione Piemonte marzo 2007;
- Nota Ministero della Salute n.0011703 del 25 marzo 2016 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica e successiva integrazione”.

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse per il presente Capitolato:

- **l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM)**
- **il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Costituiscono, inoltre, ulteriore interesse le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a Km 0 ed a filiera corta.**

ART. 2 Definizioni

- Per Amministrazione Comunale, abbreviato “A.C.” si intende il Comune di Casale Monferrato che affida all'impresa Appaltatrice il Servizio oggetto del presente Capitolato;
- Per Capitolato Speciale d'Appalto “C.S.A.”, si intende il presente documento composto da Capitolato Amministrativo e Capitolato Tecnico e relativi allegati, facenti parte integrante e sostanziale dello stesso;

- Per Impresa Concorrente, abbreviato "I.C." si intende una qualsiasi Impresa che partecipa alla gara per il Servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, sia in forma singola che in forma associata;
- Per Impresa Appaltatrice o Aggiudicataria, abbreviato "I.A." si intende quell'Impresa Concorrente risultata aggiudicataria dell'Appalto secondo le modalità di cui al presente Capitolato;
- Per Centri di Cottura Comunali si intendono le seguenti strutture:
 - ✓ Centro di Cottura Centralizzato di proprietà della Casa di Riposo e di Ricovero di Casale Monferrato, P.zza C. Battisti;
 - ✓ Centro di Cottura presso l'Asilo Nido Comunale zona Oltreponte, via F.lli Bandiera;
 - ✓ Centro di Cottura presso asilo nido di Portamilano, via Cardinal Massaia;
 - ✓ Centro di Cottura presso l'Asilo Nido Valentino, Piazzale Aeronautica;
- Per Centri di Distribuzione, si intendono:
 - i locali delle scuole statali in cui avviene il ricevimento dei pasti veicolati, ivi compresi i locali di porzionamento, consumo dei pasti (refettori e aule) e le relative pertinenze (servizi igienici, corridoi, spogliatoi del personale addetto)
 - sala refettorio presso e di proprietà della Casa di Riposo e di Ricovero sita in Via Cavour, per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado Leardi;
 - I locali refettorio presso gli Asili Nido di Portamilano, Oltreponte, Valentino;

ART. 3 Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione "**Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale**" per le Scuole cittadine dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado, degli Asili Nido comunali e, laddove attivati, dei Centri Estivi comunali, ad Impresa di ristorazione collettiva.

Il servizio prevede la produzione di pasti in legume fresco-caldo, fresco-freddo e comprende tutte le operazioni necessarie alla realizzazione dello stesso nella sua globalità, sinteticamente descritte di seguito:

- approvvigionamento, ricevimento, controllo e conservazione merci;
- messa a disposizione di idoneo software che garantisca le seguenti funzionalità: rilevazione delle presenze e prenotazioni pasti, ivi comprese diete etico-religiose e speciali, pasti insegnanti ed educatori comunali o in convenzione, pagamenti, comunicazioni all'utenza per solleciti pagamenti e comunicazioni varie attraverso sistemi di messaggistica (sms, whatsApp), app, piattaforma informatica dedicata, senza limiti quantitativi.

Nel caso di malfunzionamento di uno qualunque dei predetti servizi, l'I.A. dovrà provvedere in merito a proprio onere e spesa sia al ripristino che alla gestione temporanea in attesa del riavvio della funzionalità del sistema ordinario.

- fornitura di pasti Cook & Chill per le diete speciali, ovvero per bambini con problemi di salute o per convinzioni religiose o culturali. Il processo di produzione deve rispettare le ricette e i menù indicati per le diverse tipologie di diete speciali; l'abbattimento delle pietanze portandole a temperature comprese tra 0 e +4° C in 30 minuti, il confezionamento in piatti mono porzione termo sigillati, l'inserimento degli stessi nei contenitori termocup, la veicolazione e la riattivazione dei piatti caldi a temperature superiori a +75°C presso il terminale di distribuzione utilizzando un forno a microonde;
- preparazione, confezionamento, veicolazione, distribuzione dei pasti presso le scuole e singoli refettori;

- preparazione, confezionamento, veicolazione cestini freddi per visite di istruzione scolastiche o attività sportive e ricreative ricomprese anche nell'ambito dei Centri Estivi comunali;
- fornitura di derrate crude, ricevimento, controllo, preparazione, distribuzione scodellamento dei pasti presso le cucine degli Asili nido Oltreponte, Portamilano, Valentino;
- riassetto, lavaggio, pulizia, sanificazione delle attrezzature e dei locali compresi i servizi igienici, spogliatoi, corridoi utilizzati dal personale addetto presso le scuole cittadine dell'infanzia, primaria e locali ad uso refezione per gli alunni della scuola secondaria di primo grado, nonché asili nido e presso i Centri Estivi comunali laddove attivati e per ulteriori attività promosse dal Comune;
- l'I.A. dovrà rendere possibile il consumo del cosiddetto: "pasto domestico" laddove e qualora autorizzato dall'autorità scolastica e nel rispetto delle prescrizioni igienico sanitarie impartite dal competente servizio dell'ASL;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- manutenzione ordinaria e straordinaria nonché interventi di installazione/sostituzione degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, integrazione-sostituzione-fornitura di posateria;

Alla scadenza contrattuale, tutto quanto è stato fornito ed installato dall'Aggiudicataria, resterà di proprietà del Comune senza ulteriori oneri.

L'aggiudicataria dovrà svolgere il servizio in oggetto, secondo le modalità e prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 4 Durata dell'appalto

La durata del presente appalto è stabilita in anni QUATTRO con decorrenza dal 01 settembre 2017 e scadenza il 31 agosto 2021.

Nel caso in cui allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, il Comune non avesse provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'Aggiudicataria sarà obbligata a continuarlo per il periodo richiesto dal Comune stesso, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ART. 5 Tipologia dell'utenza

Il Servizio di Ristorazione Collettiva è rivolto:

- ai bambini e adulti dell'asilo nido;
- ai bambini e adulti delle scuole dell'infanzia;
- ai bambini e adulti delle scuole primarie;
- ai ragazzi e adulti delle scuole secondarie di primo grado;
- ai bambini e adulti degli asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie durante i Centri estivi.

L'A.C. si riserva di:

- richiedere il solo servizio di preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti, su richiesta e con costi a carico dei richiedenti, agli Oratori cittadini e ad altre realtà dell'associazionismo volontario che organizzino attività strutturate estive.
- richiedere la fornitura di servizi di *catering* per feste, gemellaggi, viaggi-scambio, inaugurazioni, convegni, mostre ecc, il cui corrispettivo economico sarà valutato in base ai prezzi di mercato e previa richiesta di offerta, nonché rispetto alle caratteristiche del Servizio offerto per le singole iniziative.

ART. 6 Centri cottura, sale mensa e volumi di attività

Il servizio verrà reso presso le sedi e i plessi di cui all'**Allegato A** facente parte integrante e sostanziale al presente Capitolato Speciale D'Appalto.

L'ammontare del volume di gara è determinato sulla base dei pasti effettivamente confezionati nell'A.S. 2015/2016. Ad integrazione, per una corretta valutazione, si forniscono i dati relativi ai mesi di settembre/dicembre 2016. Tuttavia, i dati forniti sono indicativi e non costituiscono impegno formale dell'A.C. ad un puntuale rispetto della quantità complessiva dei pasti. Il volume di attività è costituito esclusivamente dalla quantità di pasti richiesti dalle famiglie degli utenti del servizio.

Gli **allegati A e A1** contengono indicazioni dettagliate dei pasti confezionati nell'anno scolastico 2015/2016 e di quelli confezionati nel periodo settembre/dicembre 2016.

ART. 7 Dimensioni

L'appalto in itinere riguarda, nel suo complesso, tutti i pasti scolastici richiesti al Comune da parte delle scuole e per conto dell'utenza, attraverso la rilevazione giornaliera. Qualora il numero dei pasti dovesse subire variazioni anche importanti in conseguenza di modificazione nella struttura degli orari, operata dalle scuole stesse o per diversa scelta organizzativa circa la modalità di fruizione del pasto (in modo del tutto indipendente dalla volontà del Comune di Casale Monferrato), non si darà luogo ad alcun processo di revisione del prezzo in esercizio, mentre dovrà essere garantita la regolare fornitura dei pasti occorrenti presso ciascuno dei punti di somministrazione indicati nel presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di aumentare o diminuire i punti di consegna dei pasti, nonché il numero degli utenti fruitori di detto servizio in qualsiasi momento si presenti una motivata esigenza.

L'I.A. dovrà svolgere il servizio alle medesime condizioni contrattuali in caso di:

- variazioni dei luoghi di consegna sia in termini numerici che quantitativi;
- aumento o diminuzioni del numero degli utenti;
- variazione delle modalità di somministrazione.

TITOLO 2

Standard del servizio

ART. 8 Standard di qualità del servizio

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi *minimi* e vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente.

L'Aggiudicataria è, in ogni caso, tenuta ad ottemperare a quanto previsto in materia di sicurezza alimentare, eco-sostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare ed in particolare:

- Legge 28 dicembre 2015 n.221 "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali"
- Decreto Ministeriale Ambiente e Tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011, pubblicato sulla G.U. n.220 del 21 settembre 2011 e successivi aggiornamenti in particolare Allegato 1: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";
- D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50 "Disposizioni per l'attuazione delle direttive 2014/23UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua,

dell'energia, dei trasporti, e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture”.

- D.L. 12/09/2013 n.104 “Misure urgenti in materia di istruzione, università e ricerca” pubblicato nella G.U. 12 settembre 2013, n.214 COORDINATO CON LA LEGGE DI CONVERSIONE 8 novembre 2013, n.128 (in G.U. n. 264 dell'11 novembre 2013);
- Piano Sanitario Nazionale
- LARN Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la popolazione italiana 2012;
- Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica Ministero della Salute 2010;
- Linee guida ANCI-ANGEM-ORICON 17 luglio 2015;
- Legge n. 155 del 16/07/2003 cd. Legge del buon samaritano;
- Regolamenti comunitari, riuniti nel cd “pacchetto igiene” che comprende il Reg. CE 178/2002 (principi e requisiti generali della legislazione alimentare in materia di rintracciabilità e responsabilità, istituzione Autorità europea per la sicurezza alimentare, procedure nel settore della sicurezza alimentare);
- Regolamenti CE 852-853-854-882-1935/2004 requisiti generali e specifici in materia di igiene dei prodotti alimentari, autocontrollo e HACCP
- DPR n.327/80 requisiti generali di igiene della produzione delle sostanze alimentari, dei locali, impianti, attrezzature usati nelle varie fasi di produzione;
- Legge n.488/1999 sull'utilizzo di alimenti di produzione biologica e a lotta integrata;
- Accordo Stato-Regioni del 28/07/2005 linee guida in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari;
- Regolamento 2073/2005/CE criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Legge Regione Piemonte 25 giugno 1999 n.13 Norme per lo sviluppo dell'agricoltura biologica;
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N.889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n.710/2009;
- Regolamento (CE) N.1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N.710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n.889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale n.18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n.834/2007, n.889/2008 e n.1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n.488 art. 59, comma 4 e s.m.i. recante “Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità”;

- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva n.98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 "Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998 n.331 "Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli". Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n. 224

ART. 9 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- 1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- 2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'**Allegato B** "Piano Alimentare" del presente Capitolato Speciale D'Appalto.

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, PAT) nel rispetto della stagionalità, mentre **è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati OGM.**

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto **Allegato B.**

L'**Allegato B**, "Piano Alimentare", individua, oltre al resto, nel dettaglio:

- le caratteristiche di freschezza, che indica la distanza massima in 200 km (nell'**Allegato B** è l'indicazione specifica " ≤ 200 KM cfr. art. 1 CSA) fra il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento e il luogo di produzione/raccolta/allevamento, conformemente al parere dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, (AVCP) n. 201 del 5 dicembre 2012.
- i metodi di coltivazione adottati, così come di seguito riportato in applicazione della vigente normativa, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimenti, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
-------------------	-------------------------	----------------------

40%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
20%	prodotti IGP, DOP, STG	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
	produzione integrata	Norma UNI 11233/2009
	prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2, 3 del D.M. 8 settembre 1999, n.350

I prodotti ortofruitticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” rappresentati, in termini indicativi, nell’**Allegato B**. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15%	Produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
25%	prodotti IGP, DOP	Regolamento CE n 1898/2006 norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

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.

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC - Marine Stewardship Council

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

D) Acqua

In tutte le scuole, ad eccezione dei refettori degli asili nido, della scuola dell'infanzia di Santa Maria del Tempio, della scuola primaria San Paolo e dei refettori delle tre scuole secondarie di primo grado, è stato realizzato, in collaborazione con l'AMC Azienda Multiservizi Casalese, il progetto "**IMBROCCHIAMO LA GIUSTA STRADA**" per l'utilizzo di acqua di rubinetto.

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto comunale nei locali di refettorio e **somministrata utilizzando idonee procedure.**

La preparazione dovrà:

- avvenire in caraffe chiuse di capacità non superiore a 1 litro;
- essere effettuata nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto.

Al termine del loro utilizzo le caraffe dovranno essere opportunamente lavate e sterilizzate, avendo cura di eliminare ogni residuo di lavaggio o di detersivi.

In casi di emergenza, a richiesta del Comune, l'acqua di rubinetto dovrà essere sostituita — a cura e spese della ditta — con acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 1,5 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

Negli altri refettori, asili nido, della scuola dell'infanzia di Santa Maria del Tempio e nei tre refettori delle tre scuole secondarie di primo grado dovrà essere somministrata acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 1,5 lt, biodegradabile in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.

Il progetto "**imbrocchiamo la giusta strada**" per l'utilizzo di acqua di rubinetto, rientra in un piano generale di implementazione. Conseguentemente, nel corso di vigenza dell'appalto, si renderà possibile, compatibilmente con le risorse economiche e tecniche disponibili, l'estensione del progetto stesso ad altre scuole comunali.

ART. 10 Indisponibilità di prodotti sul mercato

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti:

- previsti nel presente capitolato;
- offerti dalla ditta in sede di gara quale offerta migliorativa premiante (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato;

non fossero disponibili sul mercato, dovranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso, la ditta aggiudicataria:

- ✓ dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.
- ✓ ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.
- ✓ dovrà, inoltre, provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nel più breve tempo possibile.

Nel caso in cui la I.A. non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, l'A.C. provvederà a comminare le penali di cui all' art. 87 liv. 2

ART. 11 Verifiche (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C))

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 nelle sedi appositamente individuate, il cui indirizzo e ragione sociale sono presenti nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'I.A. deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici; tuttavia, una copia degli stessi deve sempre essere disponibile presso l'unità locale di Casale Monferrato.

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 alle stesse.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei magazzini, celle e frigoriferi della cucina centralizzata e nei locali dispensa dei nidi comunali devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ART. 12 Elenchi delle derrate alimentari impiegati per la preparazione dei pasti

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi alle disposizioni di cui all'**Allegato B** al presente capitolato speciale d'appalto.

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Casale Monferrato l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Inoltre, l'Aggiudicataria deve inviare tale documentazione in formato adatto ad una eventuale pubblicazione anche sul sito del Comune e dare la propria disponibilità in tal senso.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del Responsabile del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere gli alimenti, le confezioni e/o le grammature non ricompresi negli allegati al presente Capitolato, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere l'etichetta leggibile.

L'Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

ART. 13 Composizione dei menù

I menù proposti giornalmente devono contenere, per tipo e quantità, gli alimenti riportati indicativamente nell' Allegato B.

Si richiede, nella redazione dei menù, un sistema di rotazione su 4 (quattro) / 6 (sei) settimane di modo che da un mese all'altro cambi la composizione del pasto nei singoli giorni, con distinzione del menù autunno-inverno; primavera-estate.

Detti menù devono essere differenziati per le diverse tipologie di utenza.

Particolare attenzione dovrà essere riservata per l'offerta di un menù diversificato per gli alunni della scuola secondaria di primo grado e degli asili nido.

L'Aggiudicataria si impegna, altresì, a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate, per la prima infanzia, omogeneizzati e liofilizzati, latti di proseguimento.

Il Comune richiede prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale, Pasqua, Carnevale e feste di fine anno scolastico.

Nei Centri estivi comunali, laddove attivati, si richiede la fornitura di **gelati** direttamente ai terminali di consumo.

I costi derivanti dall'applicazione del presente articolo sono compresi nel prezzo del pasto offerto in sede di gara.

ART. 14 Spuntino di metà mattinata

Presso ogni scuola sede del servizio di ristorazione (compresa la scuola primaria di Santa Maria del Tempio non ricompresa nelle sedi di servizio in quanto sprovvista di refettorio), ad esclusione delle scuole secondarie di primo grado, deve essere prevista la distribuzione di spuntino di metà mattinata a base di frutta.

Per i lattanti dei nidi comunali dovranno essere forniti omogeneizzati alla frutta.

Deve essere prevista la presenza di almeno **3 tipi diversi di frutta** nei 5 giorni settimanali con possibilità di inserimento di **frutta cotta** del territorio (mele, pere, prugne).

L'Aggiudicataria deve far pervenire settimanalmente alle singole sedi di ristorazione e al competente Ufficio comunale la **calendarizzazione della frutta** comprendente l'elenco dei prodotti che è in grado di fornire; deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti, assicurando la presenza di frutta biologica, a lotta integrata.

Nel caso in cui la frutta biologica fresca non fosse disponibile sul mercato, a causa di eventi atmosferici particolari, l'Aggiudicataria dovrà proporre la sostituzione nel menù

giornaliero con altra tipologia di frutta convenzionale, previa autorizzazione del Comune. Sui limiti di tollerabilità consentiti, vedasi quanto meglio esplicitato nell'Allegato B.

La mancata reperibilità della frutta, prevista nel menù giornaliero, deve essere debitamente documentata da parte dell'Aggiudicataria al Comune tramite:

- dichiarazione del fornitore riguardante la scarsità e/o l'assenza del prodotto di quella specie;
- presentazione dei listini inerenti la commercializzazione di frutta da agricoltura biologica da cui si evince la scarsità del prodotto sul mercato.

ART. 15 Struttura del menù

Il pranzo con tutte le necessarie e doverose differenziazioni da adottarsi in relazione alle diverse fasce d'età (ovvero bambini della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Scuola Secondaria inferiore e per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le strutture educative e scolastiche), deve essere costituito da:

- un primo piatto (pasta o riso variamente conditi anche associati a verdure e legumi/minestrone di verdura passata o a pezzi anche con pasta, orzo e riso/pizza rossa senza formaggio/gnocchi di patate o alla romana/polenta);
- un secondo piatto (carne rossa e bianca/pesce come merluzzo, nasello, platessa, halibut/prosciutto o formaggio/uova eventualmente in tortino di verdura con formaggio);
- un contorno (a rotazione: fagiolini, piselli, spinaci, bietole, carote, finocchi, insalate, pomodori, cavoli, zucchini, ecc., preferendo sempre ortaggi di stagione);
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- dessert (1/2 volte alla settimana): budino, yogurt o dolce da forno non elaborato (tipo torta margherita o crostata alla marmellata);
- acqua minerale naturale: solo per gli utenti degli asili nido comunali e Santa Maria del tempio e primaria San Paolo;

con le seguenti frequenze di consumo consigliate:

- cereali – frutta -verdura –pane: 1 porzione tutti i giorni;
- legumi: 1-2 volte a settimana;
- carni: 2 volte a settimana di cui 1 bianca e 1 rossa (o 2 volte bianca);
- pesce: 1-2 volte a settimana;
- patate: non più di 1 volta a settimana;
- uova-formaggi: 1 volta a settimana;
- salumi: 1 volta ogni quindici giorni

Nelle forniture di derrate a crudo per i bambini degli asili nido ed, in modo particolare per i lattanti, devono usarsi:

- ⤴ farine di cereali e formati di pasta molto piccoli: micron, doppio 00 ecc.;
- ⤴ omogeneizzati e liofilizzati;
- ⤴ brodo vegetale e/o di verdura preparato giornalmente su indicazione del Pediatra di Famiglia;
- ⤴ carne bianca e/o rossa frullata preparata giornalmente su indicazione del Pediatra di Famiglia.

Nel menù dei Centri estivi comunali, laddove attivati, deve essere presente il **gelato** almeno una volta alla settimana.

In ogni sede di ristorazione, ove è attivo il progetto “imbrocchiamo la giusta strada”, solo in caso di provvisoria non potabilità dell’acqua erogata dall’Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell’erogazione idrica, l’Aggiudicataria deve fornire il quantitativo giornaliero di acqua minerale naturale necessario per bambini e adulti, nonché la relativa posateria a perdere.

Va verificata e garantita sempre la presenza costante di alimenti atti alla preparazione di regimi dietetici particolari in ogni singola sede di confezionamento dei pasti.

Per la scelta dei prodotti nell’intolleranza al glutine, va utilizzato il Prontuario dell’Associazione Italiana di Celiachia (**disponibile con aggiornamenti sul Sito www.celiachia.it**).

ART. 16 Pasto di scorta

L’Aggiudicataria si impegna, altresì, a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti di scorta per ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare presso il centro di cottura centralizzato sito presso Casa di Riposo e di Ricovero; per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti, così come previsto dal sistema di Autocontrollo Aziendale.

Il “Pasto Scorta” deve essere utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall’Aggiudicataria, motivi tecnici e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto, in quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso.

Il “Pasto Scorta” deve essere presente presso il centro di cottura centralizzato all’avvio del contratto.

L’Aggiudicataria è tenuta a verificare che lo stesso sia sempre correttamente conservato e disponibile, corrispondente al numero degli utenti fruitori del servizio.

L’Aggiudicataria si impegna al reintegro degli alimenti del “Pasto Scorta” utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo.

Composizione “Pasto Scorta” per i nidi comunali

PICCOLI	MEDI/GRANDI	ADULTI
n. 1 Omogeneizzato verdure n. 1 Omogeneizzato carne n. 1 Omogeneizzato frutta ml. 250 acqua minerale	Pasta piccola gr. 50 Olio gr. 5 Parmigiano gr. 3 n. 1 succo di frutta ml. 200 n. 1 pacchetto di crackers di gr. 30 circa ml. 250 acqua minerale	Pasta gr. 90 Olio gr. 15 Pelati gr. 95 n. 1 scatoletta di tonno da gr. 80 n. 2 pacchetti di crackers di gr. 30 circa cad. n. 1 succo frutta ml. 200 n. 1 prodotto da forno dolce monodose ml. 250 acqua minerale

Composizione “Pasto Scorta” per le scuole:

- 1 scatoletta di tonno
- 2 pacchetti di grissini
- 2 pacchetti di crackers
- 1 confezione di formaggio spalmabile
- 1 succo di frutta in brick ml. 200 (pesca, pera o albicocca)
- 1 dolce da forno o budino UHT

- 1 bottiglietta d'acqua naturale ml. 500
- posate a perdere - tovaglioli

ART. 17 Cestino da viaggio

Il Comune può richiedere all'Aggiudicataria, con una riduzione del 25% del prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per visite di istruzione, gite, attività sportiva o ricreativa o per eventi eccezionali e imprevedibili che non consentano di provvedere in tutto o in parte alla fornitura e ai servizi previsti.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 (ventiquattro) ore prima del giorno del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede da concordare con il Comune, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermici.

Il cestino da viaggio per i bambini delle Scuole dell'Infanzia e dei nidi comunali deve essere indicativamente così costituito:

COMPOSIZIONE CESTINO DA VIAGGIO	Piccoli	Medi/Grandi
Omogeneizzato di carne	n. 1	-
Omogeneizzato di frutta	n. 1	-
Acqua minerale naturale	n. 1 ml. 500	n. 1 ml. 500
Banana	gr. 100 circa	gr. 100 circa
Omogeneizzato frutta e biscotto	n. 1	-
Succo di frutta prima infanzia	n. 1	-
Succo di frutta monoporzione tetrabrik	-	n. 1 ml. 200
Focaccia monoporzione	-	gr. 80
Formaggini da gr. 20/30 ciascuno	-	n. 2
Budino	-	gr. 100
Prodotto da forno monodose da gr. 40 c.a	-	n. 1
Tovaglioli di carta	n. 2	n. 2
Bicchieri monouso	n. 2	n. 2

Il cestino da viaggio per i bambini delle scuole primarie e secondarie inferiore e per gli adulti istituzionalmente preposti alla loro vigilanza, deve essere indicativamente così costituito:

Focaccia monoporzione	gr. 80
N. 1 Panino con: formaggio o prosciutto cotto	gr. 60 gr. 70
Succo di frutta monoporzione in tetrabrik	n. 1 ml. 200
Thè monoporzione in tetrabrik	n. 1 ml. 200
Biscotto farcito	n. 1 gr. 30
Crackers (pacchetto monoporzione)	n. 1 gr. 30
Frutta	n. 1 gr. 150 circa
Acqua minerale naturale	n. 1 ml. 500

Tovaglioli di carta	n. 2
Bicchieri monouso	n. 2

ART. 18 Variazioni del menù

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste e concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

L'Aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune e conseguente autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- ⤴ guasto di uno o più impianti;
- ⤴ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica;
- ⤴ avaria delle strutture di termoconservazione dei prodotti deperibili.

L'Aggiudicataria, una volta ottenuta l'autorizzazione, ne deve dare immediata comunicazioni all'Urp e alle sedi di ristorazione interessate.

Il Comune si riserva, nel corso dell'anno scolastico, di effettuare variazioni del menù a seguito di monitoraggio di soddisfazione dell'utenza e in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, ovvero in caso di progetti o proposte presentate dal Comune con l'ASL-AL e Commissioni Mensa.

ART. 19 Tabelle dietetiche

L'**allegato B3** al presente capitolato costituisce solo un esempio di tabella dietetica, per cui l'I.A. dovrà formulare una propria proposta, prima della stipula del contratto, comprensiva delle alternative per le varie tipologie di intolleranze (celiachia no glutine, no latte, no uovo, no pomodoro, no suino, no carni, no pesce, vegana).

L'elenco dei piatti e le relative grammature che compongono il menù, devono comunque essere concepiti come "dinamici", vale a dire suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni, proposte e indicazioni da parte degli organismi competenti (ASL, consulenti tecnici, Comitato Mensa, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana giovanile ed anziana), emergenze alimentari di qualsiasi natura, necessarie applicazioni del principio di precauzione.

Il menù deve essere attuato, ad alternanza, su quattro/sei settimane di distribuzione, ma potrebbe anche essere formulato, se del caso, con un'alternanza diversificata.

Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche e dei menù a seguito dell'applicazione di nuovi criteri normativi.

Le tabelle dietetiche, ivi comprese le tabelle dietetiche personalizzate, ovvero riferite ad ogni intolleranza e/o motivi etico religiosi, dovranno essere autorizzate (succ. art.20).

L'Aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune, ad inizio servizio e per ogni menù stagionale, le **tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza.**

Le tabelle dei pesi a cotto vanno elaborate dall'Aggiudicataria in relazione ad ogni tabella dietetica e sono inviate al Comune e tenute a disposizione dell'utenza in ogni singola sede di ristorazione.

ART. 20 Diete personalizzate

L'Aggiudicataria si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al

competente servizio comunale che si incarica, in casi particolari, di richiedere apposito parere all'A.S.L.

Il Comune successivamente darà comunicazione all'Aggiudicataria del numero e delle tipologie delle diete.

Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi personalizzati richiesti per motivazioni etico-religiose, ivi comprese diete **vegane** stabilisce le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo.

L'Aggiudicataria individua il regime dietetico personalizzato necessario, tenendo conto delle alternative previste nelle tabelle dietetiche speciali. In casi particolari e dove si rendesse necessario, l'aggiudicataria si renderà disponibile ad un colloquio con i genitori.

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

Sia la preparazione che la distribuzione, devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.

L'Aggiudicataria non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

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

Le diete speciali veicolate dovranno essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato a norma di legge, e recare etichetta di identificazione, con indicazione dell'utente destinatario, il nome della scuola, l'alimento o la preparazione presente nel contenitore e la data di confezionamento.

Le diete devono comunque essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'Aggiudicataria deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione dell'utente al quale sono destinati.

ART. 21 Diete di transizione - dieta in bianco

Le diete di transizione o in bianco vengono direttamente ordinate dalla scuola (attraverso la rilevazione giornaliera dei pasti) o dall'asilo nido e sono accettate dall'Aggiudicataria senza formale istanza del Comune.

L'Aggiudicataria si impegna a fornire le derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco a favore dei nidi e alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" per le scuole, qualora venga fatta richiesta negli orari che verranno concordati con il Comune e le Dirigenze Scolastiche.

Le diete in bianco veicolate devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato a norma di legge e recare indicazione dell'utente destinatario.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 (quarantotto) ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, un secondo piatto (carne o pesce a vapore o lessati), da un contorno, pane, frutta.

TITOLO 3 Organizzazione del servizio

ART. 22 Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso i centri cottura e le sale mensa elencati nell'**allegato A e A1** "Centri cottura, sale mensa e volumi di attività" al presente capitolato speciale d'appalto e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui agli **allegati B** "Piano alimentare", **B1,B2** "Grammature", **B3** "Esempio di tabelle dietetiche", **C** "Manutenzione", **D** "Personale" allegati al presente capitolato speciale d'appalto.

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso, la I.A. dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla I.A. in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ART. 23 Rilevazione presenze

La I.A. dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato:

- alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio,
- alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche,
- alla gestione del processo relativo ai pagamenti da parte degli utenti in modalità pre-pagato, attraverso una rete di esercizi commerciali accreditati e attività amministrative collegate;
- alla possibilità di accesso ai servizi da parte degli utenti in modalità remota, attraverso la rete internet e un'applicazione appositamente predisposta e utilizzabile attraverso mobile devices;
- alla gestione, da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, delle iscrizioni, della riscossione e delle ingiunzioni di pagamento delle rette di frequenza relativamente ai servizi asilo nido, pre-post scuola, centri estivi

Il sistema informativo adottato dalla I.A. dovrà prevedere un modulo per la gestione del processo di recupero dei crediti dagli utenti morosi da parte della stazione appaltante. La procedura dovrà prevedere più livelli di ingiunzione (sollecito, diffida) e dovrà consentire l'estrazione delle posizioni non pagate e l'elaborazione di tali somme allo scopo di generare un bollettino di pagamento postale.

L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire entro l'inizio della gestione da parte della Ditta aggiudicataria, e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto.

La gestione della riscossione delle rette relative ai servizi sopradescritti deve avvenire in modalità post-pagato mediante emissione di bollettini postali di pagamento. Per questi ultimi servizi educativi, il programma dovrà essere integrato, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante, con il sistema che consenta ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012 (PagoPA di Agid)

PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

La I.A. dovrà predisporre, a proprie spese, procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale scolastico possa rilevare quotidianamente con celerità il numero dei pasti da erogare trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione.

L'Amministrazione comunale dovrà poter conoscere in tempo reale la situazione dei pasti giornalieri accedendo al sistema informatico centrale. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi).

RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La gestione della riscossione dei corrispettivi, dovrà essere strutturata in modalità prepagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento.

Dovranno essere attivati punti di ricarica sul territorio in quantità almeno pari a quella in esercizio tale da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento. Inoltre, dovrà essere altresì prevista la possibilità di pagamento con "bancomat" e carta di credito.

Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate. Il sistema fornito dall'I.A. dovrà consentire la possibilità di effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dal sito del Comune di Casale Monferrato.

Il Comune fornirà i dati in formato elettronico della situazione esistente e storica che dovrà essere caricato dalla I.A. nel suo applicativo al fine di garantire la continuità del servizio e nessuna perdita dei dati pregressi.

Oltre a quanto sopra specificato, la I.A. si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura, i plessi scolastici e i competenti uffici comunali, per la gestione informatizzata del servizio;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico. Inoltre, dovrà farsi carico della rilevazione giornaliera dei pasti da confezionare nel caso in cui, per qualsiasi motivo, venisse a cessare tale attività da parte del personale scolastico.
- la creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto;
- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per comunicazioni di servizio dirette all'utenza, quali ad esempio il credito per la refezione ancora disponibile, comunicazioni varie riferite all'intera utenza del servizio.
- l'invio automatizzato di un sms di avviso all'approssimarsi dell'esaurimento del credito disponibile.

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) l'assistenza in fase di iscrizione;
- b) la comunicazione alle famiglie;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- e) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;

f) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
g) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.

Alla firma del contratto la I.A. provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Casale Monferrato e che al termine del contratto d'appalto la ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante

Dovrà essere comunque assicurato almeno il mantenimento dello standard di qualità della gestione informatizzata attualmente in essere. A tal fine, le Imprese Partecipanti dovranno prendere visione presso il Comune di Casale Monferrato dell'applicativo attualmente in uso. Ad ogni buon fine, la realizzazione del programma dovrà tenere conto delle indicazioni operative fornite dal preposto servizio comunale.

ART. 24 Ordinazione dei pasti

L'Aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose e/o vegane

I pasti veicolati devono essere forniti dall'Aggiudicataria in base al numero delle prenotazioni giornaliere e preparati tenendo conto delle grammature previste nell'allegato B1 e nelle Tabelle Dietetiche approvate dal SIAN relative ai menù (vedasi a titolo esemplificativo l'allegato B2).

Per le Scuole dell'Infanzia e Primaria, la frutta (art. 14), per lo spuntino di metà mattinata, dovrà essere consegnata già lavata e asciugata.

Per gli asili nido, la frutta dovrà essere consegnata già lavata, asciugata e sbucciata, con distribuzione da parte del personale della Ditta, utilizzando le apposite vaschette per ogni bambino.

Le derrate alimentari, costituenti i pasti a crudo da fornire agli Asili nido comunali, strettamente calcolate sulla base delle grammature previste (allegato B1) nelle suddette Tabelle dietetiche, devono essere fornite dall'Aggiudicataria in base al numero delle presenze giornaliere ricavate dal sistema informatico in uso.

Si ribadisce che le Tabelle dietetiche ed i menù, allegati al presente Capitolato, sono da intendersi come puramente indicativi.

Il Comune si riserva di comunicare eventuali variazioni dei menù resesi necessarie per cause tecniche o di servizio.

In casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località) il Comune potrà autorizzare, previa comunicazione all'Aggiudicataria, il consumo del pranzo da parte degli ospiti allo stesso prezzo del pasto stabilito contrattualmente.

Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente addetto alla sorveglianza, il corrispettivo è pari a quello stabilito contrattualmente.

L'aggiudicatario è tenuto ad erogare, a seguito di richiesta, il servizio di ristorazione a favore di personale dipendente da soggetti esterni autorizzati dall'Amministrazione Comunale che prestano servizi collegati all'attività didattica. Il servizio verrà pagato a cura ed onere del richiedente.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dal Comune alla I.A. all'inizio di ogni anno scolastico.

Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente alla ditta aggiudicataria.

Nei mesi estivi, il servizio sarà limitato alle sedi di ristorazione scolastica dove si svolgeranno le attività o le iniziative estive nei tempi e con le modalità che verranno indicati dal Comune.

La ditta aggiudicataria, inoltre, si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta del Comune di Casale Monferrato, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche o Associazioni autorizzate dal Comune stesso.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordati direttamente tra la I.A. e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù analogo a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

Art. 25 Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dipendente o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale funzionamento del servizio, l'Aggiudicataria dovrà darne avviso con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore e, comunque, garantire l'espletamento del servizio.

In questo caso dovrà essere assicurata la fornitura di un pasto freddo che dovrà rispettare le caratteristiche del cestino da viaggio (art.17 CSA) con una riduzione del 25% sul prezzo di aggiudicazione.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (sciopero della scuola, calamità naturali, chiusura per neve, terremoti, inondazioni, ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti.

ART. 26 Piano d'emergenza

La Ristorazione Collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", l'I.A. deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

- a) calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall' I.A. tali da rendere inagibili i Centri di Cottura Comunali;
- b) guasti alle strutture, impianti, attrezzature dei Centri di Cottura Comunali per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;

L'I.A. dovrà essere in grado di fornire il Servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente, nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando soluzioni alternative.

L'I.C. dovrà documentare in sede di gara tramite dettagliata relazione tecnica da sottoporre a valutazione la soluzione proposta tale da garantire le stesse potenzialità produttive dei Centri di Cottura Comunali, nel pieno rispetto degli standard di qualità del Servizio e la qualità organolettica dei pasti.

La soluzione alternativa proposta deve essere potenzialmente operativa a decorrere dalla data stabilita nel precedente art.4.

Il ricorso al Piano di emergenza così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all'I.A.

Art. 27 Fornitura delle derrate

La I.A. del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari, il loro stoccaggio nei magazzini/depositi con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento.
- La preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'Allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi di attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale, secondo quanto indicato nell'Allegato B "Piano alimentare" e nell'Allegato D "Personale" e a quanto previsto in sede di offerta;
- L'aggiornamento periodico (con frequenza semestrale) al Comune di Casale Monferrato della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "Qualità merceologica degli alimenti" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;

Le forniture a crudo devono essere recapitate presso i **nidi comunali** secondo le modalità indicate dal Comune, ed in particolare:

- ✓ le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite (es.: spezzatino, carne all'uccelletto, fettine, taglio intero) in confezioni sottovuoto;
- ✓ le carni trite devono essere confezionate sottovuoto;
- ✓ il pesce deve essere consegnato già scongelato o in fase di decongelamento;
- ✓ i formaggi e i salumi devono essere consegnati già porzionati;
- ✓ le patate, le insalate e gli ortaggi a foglia devono essere freschi;
- ✓ la frutta, in idonei imballi, non deve essere lavata. Si precisa che, il trasporto di frutta e verdura, deve avvenire nelle confezioni originali, appositamente etichettate;
- ✓ il parmigiano reggiano, grattugiato se richiesto.
- ✓ il pane in idonei involucri, contenenti la quantità richiesta.

L'Aggiudicataria ha l'obbligo di eseguire le consegne delle derrate negli **asili nido** il giorno precedente a quello del consumo, entro le ore 13. Per il pane, si chiede la consegna nella medesima giornata del consumo, entro le ore 7,45. Per alcuni prodotti non deperibili quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto, prodotti dietetici, detersivi, materiale a perdere, potranno essere effettuate consegne non giornaliere, ma in nessun caso con frequenza superiore alla settimana.

E' comunque possibile concordare con gli uffici preposti del Comune una differente programmazione delle consegne in base al menù e tenuto conto delle esigenze dell'utenza.

Fornitura **presso le varie sedi di mensa prive di centro cottura:**

- Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi. I sacchetti non devono essere chiusi con graffette.
- La frutta deve essere lavata (se non è stato autorizzato il lavaggio sui singoli terminali scolastici), asciugata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.
- Per le sedi che consumano la frutta a metà mattinata, (vedi art.14 CSA) l'Aggiudicataria provvederà a consegnare la frutta già lavata e asciugata, ove non sia stato autorizzato il lavaggio nei plessi.

Art. 28 Fornitura di prodotti lattiero-caseari

La I.A. si impegna a fornire la documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere al Comune di Casale Monferrato l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n.1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole. In particolare, la ditta sarà tenuta a fornire: le fatture/bolle intestate alla I.A. che devono

recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Casale Monferrato, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre, tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.i). Nel caso in cui la I.A. non ottemperi a quanto sopra detto, a seguito di contestazione di addebito, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura nella prima mensilità successiva all'acquisizione della notizia del mancato ottenimento del contributo.

ART. 29 Mezzi di trasporto derrate alimentari e pasti veicolati

Per il trasporto dei pasti è richiesta la presenza di mezzi a basso impatto ambientale; il numero di furgoni e la loro tipologia, saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

Dovrà essere fornita al Comune di Casale Monferrato una **scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per il servizio**, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: tipologia dei mezzi di trasporto, numero dei mezzi utilizzati per il trasporto, targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi della normativa vigente.

Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata nel rispetto della normativa vigente.

ART. 30 Documenti di trasporto, irregolarità di conformità della merce

Nei documenti di trasporto dei pasti devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno, dell'ora della consegna e del numero dei pasti.

Nel caso in cui l'addetto o incaricato del Comune al controllo della qualità rilevi la non conformità di una o più partite di merci, l'Aggiudicataria dovrà provvedere al ritiro dei prodotti contestati, entro la giornata, senza obiezioni, provvedendo al reintegro con altri concordati con il Comune. Con immediatezza, Il Comune dovrà provvedere a redigere apposito report delle anomalie riscontrate e notificarlo all'aggiudicatario, per le eventuali controdeduzioni.

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, sì da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all'Aggiudicataria ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Il Comune si rivarrà nei confronti dell'Aggiudicataria per la rifusione di eventuali rimborsi dovuti all'utenza della ristorazione, nei casi in cui le cause per le quali è richiesto il rimborso siano imputabili all'Aggiudicataria stessa.

ART. 31 Contenitori isoterme

Per il trasporto delle derrate l'Aggiudicataria deve utilizzare contenitori isoterme, idonei ai sensi della vigente normativa.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n.327/80 e s.m.i. e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dalla normativa vigente.

I contenitori isotermitici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermitici sigillati, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

ART. 32 Fornitura diete speciali

Le diete speciali devono essere consegnate in vaschette monorazione, in materiale **biodegradabile e compostabile** in grado di garantire la sicurezza igienica del pasto attraverso termosaldatura delle vaschette con apposita pellicola. I materiali utilizzati dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti alle temperature previste dal processo di produzione, considerando che le diete da somministrarsi calde dovranno essere preparate in legame refrigerato (cottura, immissione in vaschetta, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento di una temperatura uguale o minore di +4° C al cuore del prodotto, trasporto ad una temperatura compresa tra + 4°C e +10°C, e prima della somministrazione riattivazione in forno microonde a 75°C)

ART. 33 Orari di trasporto e consegna pasti

L'Aggiudicataria si impegna a fornire il servizio negli orari indicati dal Comune previo accordo con le Dirigenze Scolastiche e gli Asili nido del Comune.

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti al ricevimento, presso le sedi di ristorazione, a cura dell'Aggiudicataria, distinti, oltre che per i vari tipi di pietanza, anche per i vari tipi di utenza (alunni e personale avente titolo).

La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 30' e i 10' prima dell'orario stabilito per il pranzo.

Indicativamente gli orari del consumo del pranzo sono i seguenti:

Scuole dell'Infanzia statali: Spuntino a base di frutta intorno alle ore 9,30 / Pranzo dalle ore 11,30 alle ore 12,30 (con possibilità di anticipazione di orario alle ore 11,00 nelle sedi ove è previsto il riutilizzo del refettorio per gli alunni della scuola primaria e comunque secondo le indicazioni impartite dalle Dirigenze Scolastiche), merenda alle ore 16,00.

Il servizio di distribuzione della merenda viene effettuato dal personale ausiliario o docente della scuola.

Il servizio di ristorazione per gli adulti avviene contestualmente a quello dei bambini.

Scuole Primarie: Spuntino a base di frutta a metà mattinata intorno alle ore 10,30 nelle sedi ove previsto Pranzo dalle ore 12,30 alle 13,30 (con possibilità di anticipo dell'orario in occasione dell'attività di nuoto pomeridiana e in ogni caso secondo le indicazioni impartite dalle Dirigenze scolastiche).

Il servizio di ristorazione per gli adulti avviene contestualmente a quello dei bambini.

Scuole Secondarie inferiori: Pranzo dalle ore 13,00 alle ore 14,00 (con possibilità di ritardo alle ore 13,15, in ogni caso secondo le indicazioni impartite dalle Dirigenze Scolastiche).

Il servizio di ristorazione per gli adulti avviene contestualmente a quello degli alunni.

A titolo informativo si indicano anche gli orari degli asili nido: Spuntino di metà mattinata intorno alle 9,00 e Pranzo bambini dalle ore 11,00 alle ore 12,00. Il servizio di ristorazione per gli adulti che, per esigenze di servizio, non consumano il pasto contestualmente ai bambini, dovrà avvenire in un unico turno di trenta minuti nell'arco temporale compreso tra le ore 13,00 e le ore 13,30.

Ad ogni orario di inizio pasto o altro orario richiesto dai Dirigenti delle strutture scolastiche, deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura primi piatti differenziato ed idoneo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle singole Dirigenze.

Per ogni terminale di distribuzione, l'Aggiudicataria emette bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'Aggiudicataria l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia all'Aggiudicataria e inoltrando l'originale al competente Ufficio del Comune, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

TITOLO 4

Produzione, preparazione, distribuzione dei pasti. Norme igienico-sanitarie di sicurezza alimentare

ART. 34 Registreazioni sanitarie (SCIA)

L'I.A. dovrà richiedere ed ottenere tutte le registrazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali registrazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

ART.35 Manuale di autocontrollo

La I.A. è tenuta a garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato **B** al presente capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare".

Entro 60 (sessanta) giorni dall'avvio del servizio, la I.A. deve produrre un **piano di autocontrollo** che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva e darne copia al Comune di Casale Monferrato e al competente SIAN Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL-AL che potranno richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ufficio competente del Comune di Casale Monferrato.

Il Manuale di Autocontrollo deve, altresì, essere conservato all'interno della struttura produttiva e contenere le norme igieniche che l'Aggiudicataria si impegna a far rispettare al proprio personale addetto.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune e al SIAN.

Ogni nuova procedura deve riportare la data e la firma del Responsabile.

ART. 36 Confezionamento dei pasti

Tutte le operazioni di preparazione dei pasti devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate, rispettando il principio della "marcia in avanti".

Il confezionamento dei pasti deve avvenire in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato **B** "Piano alimentare".

Dovranno essere inoltre garantiti:

- la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'Allegato **B** "Piano alimentare";
- la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nel Piano d'Azione Nazionale sulla Green Public Procurement PANGPP Ministero dell'Ambiente e Tutela del Territorio, le Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica Ministero della Salute, le Linee Guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana Ministero Istruzione Università e Ricerca e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato **B** "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione del Comune e su parere espresso dal SIAN, previa intesa con la I.A. e, comunque, sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato **B** "Piano alimentare" e a quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- i prodotti ortofruttilicoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

ART. 37 Norme igienico sanitarie

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo di termometri a sonda.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra

essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

L'Aggiudicataria è tenuta a conservare giornalmente in contenitori sterili forniti dall'Aggiudicataria stessa 3 (tre) pasti test comprensivi di ogni portata (ad esclusione di pane e frutta) preparate nei Centri di cottura.

I pasti test devono essere conservati almeno per 72 (settantadue) ore.

ART. 38 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0 e 2° C;
- la carne trita, deve essere macinata nella giornata di consumazione o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0 e 2° C;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per le preparazioni alimentari di cui all'Allegato B;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

ART. 39 Preparazione piatti freddi. Linea refrigerata

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità all'Art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modificazioni e integrazioni.

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

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

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

ART. 40 Condimenti

Le paste asciutte, veicolate, devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extravergine di oliva.

Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.), posto in contenitore separato da quello della pasta asciutta, deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato, confezionato a parte, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale: non deve pertanto essere aggiunto nel contenitore multiporzioni.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, deve essere utilizzato esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure deve essere utilizzato, esclusivamente, olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 14/11/2003 e s.m.i.

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite appena prima della distribuzione.

Per i sughi e le pietanze cotte può essere utilizzato olio di oliva.

Presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili: sale fino iodato, olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone.

ART. 41 Conservazione delle derrate destinate alla preparazione dei pasti

I magazzini, le celle frigorifere ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini che nelle celle frigorifere, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere travasati in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale per uso alimentare, opportunamente sigillato ed etichettato, riportando la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichetta completa che ne garantisca la rintracciabilità.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con pellicola in polietilene idonea al contatto con alimenti secchi e umidi, o altro materiale con certificazione dell'utilizzo di materie prime conformi alla vigente normativa.

I prodotti cotti devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o policarbonato

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio e, qualora esistenti, devono essere sostituiti dall'Aggiudicataria.

La temperatura del magazzino per lo stoccaggio dei prodotti alimentari non deperibili deve essere intorno ai 20 °C.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, deve essere affissa nei locali cucina e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale

dell'Aggiudicataria, deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

ART. 42 Riciclo dei cibi

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata, tranne quanto previsto nel presente CSA.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Comune o che siano convenzionate con l'Aggiudicataria (in tale ultimo caso occorre produrre la convenzione al momento della presentazione dell'offerta).

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n.22/1997 così come modificato dalla Legge n.179 del 31/7/2003, e secondo le indicazioni della legge 147/2013 art.1, commi 236 e 237.

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili (es. ENPA), i residui di mense dalle refezioni scolastiche, il Comune richiede che:

- l'Associazione sia iscritta nell' Albo delle Associazioni tenuto dal Comune di Casale Monferrato;
- debbano essere preventivamente individuate la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione debba essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e che quest'ultimo venga regolamentato a norma di Legge.

Specifici progetti predisposti dall'Aggiudicataria saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 43 Tabella pesi a cotto

L'Aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù mensile e per ordine di utenza.

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

Le tabelle dei pesi a cotto devono essere **esposte nei refettori** ed aggiornate in relazione ad ogni menù mensile e inviate al Comune.

In ogni sede di ristorazione deve essere disponibile **una bilancia automatica** per alimenti fornita dall'Aggiudicataria per consentire i necessari controlli sulle porzionature.

ART. 44 Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti veicolati

I pasti devono essere distribuiti da personale dell'Aggiudicataria, nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione, in "stovigliato" o del tipo "a perdere", forniti dall'Aggiudicataria medesima.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- ♣ areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli; riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- ♣ igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- ♣ indossare camice e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- ♣ esibire il cartellino di riconoscimento;
- ♣ lavare accuratamente le mani, togliere anelli e gioielli in genere;
- ♣ apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti, brocche con acqua potabile della rete

idrica cittadina adeguatamente coperte che devono essere cambiate tra il I ed il II turno (se previsto);

- ⤴ all'arrivo dei contenitori termici, misurare la temperatura, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni, anche relativamente alle diete speciali;
- ⤴ prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- ⤴ procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola ed iniziare dapprima a servire gli utenti con diete particolari, diverse dal menù base;
- ⤴ procedere al condimento delle pietanze prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni (in particolare, aggiungere il formaggio sul primo piatto solo a richiesta);
- ⤴ distribuire ad ogni commensale la giusta quantità senza promuovere il bis (per la prevenzione dell'obesità infantile e in linea con il progetto nazionale e regionale: "OKKIO ALLA SALUTE");
- ⤴ eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- ⤴ aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- ⤴ **per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati e a norma di legge descritti nel successivo art.59 CSA;**
- ⤴ la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- ⤴ il pane va distribuito con il 2° piatto e non prima dell'inizio del pasto;
- ⤴ distribuire la frutta solo dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico. **Nelle Scuole dove la frutta viene servita a metà mattinata dovranno essere seguite le modalità già indicate in precedenza nell'art.14 CSA;**
- ⤴ l'acqua nelle brocche deve essere messa in tavola prima dell'inizio del pranzo;
- ⤴ eseguire la sparcchiatura con appositi carrelli esclusivamente adibiti allo scopo, diversificati da quelli utilizzati per la distribuzione del pasto;
- ⤴ per le scuole dell'Infanzia statali è richiesto il taglio della carne e, come già detto, la sbucciatura della frutta;
- ⤴ eseguire il rigoverno e la sanificazione dei tavoli di ristorazione e dei locali accessori.

I contenitori termici, le ceste del pane e della frutta devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico.

Le confezioni di acqua minerale, eventualmente fornite, devono rimanere chiuse fino all'arrivo dei commensali.

L'Aggiudicataria provvederà a posizionare armadi nei refettori, ove mancanti, per conservare materiale a perdere, chiusi a chiave, e ad aggiornare le schede indicanti il contenuto degli armadi. Copia delle chiavi deve essere conservata presso le sedi di ristorazione assegnandole al Responsabile di Plesso.

Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano di appoggio.

Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei, ecc.), il personale dell'Aggiudicataria è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione al rispettivo Centro cottura, segnalando l'accaduto al Comune.

TITOLO 5

Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo

ART. 45 Predisposizione giornaliera sale mensa

La I.A. dovrà provvedere alla predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli sarà a carico della ditta aggiudicataria. Tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile.

Al termine dell'orario di distribuzione dei pasti, la I.A. dovrà provvedere:

- alla rigovernatura giornaliera delle sale mensa;
- alla pulizia dei tavoli;
- al lavaggio e sanificazione delle stoviglie e a quanto utilizzato per il servizio;
- alla pulizia generale dei locali, ivi compresi i servizi igienici del personale di mensa, nonché ai servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, con fornitura di asciugami di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone. Il sapone deve essere ecolabel.

In caso di utilizzo di servizi in comune con personale delle scuole o dei nidi, occorre predisporre un programma di pulizie che preveda turni alterni per la pulizia, da inviare in copia alla scuola ed al Comune.

Per i requisiti dei prodotti in carta-tessuto vedasi il successivo art. 47 CSA.

Art. 46 Programma di pulizie e sanificazione dei locali

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali - di cucina, di refezione e di servizio - di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature e arredi **non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:**

Dopo ogni uso: stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.

Giornalmente: pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.

Settimanalmente: serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.

Quindicinalmente: pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.

Mensilmente: lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

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

In particolare:

- ❖ i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e non tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- ❖ i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere a basso impatto ambientale ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;

- ❖ tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- ❖ i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, sono a carico della I.A. anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La I.A. dovrà, inoltre, provvedere alle **pulizie straordinarie di apertura** delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle **pulizie di chiusura** al termine dell'anno scolastico

Per i requisiti dei prodotti di pulizia vedasi il successivo art. 47 CSA.

Art. 47 Requisiti dei prodotti

Per i prodotti riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta" che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 e, quindi, prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label (2009/568/CE) o che abbiano le medesime caratteristiche.

La I.A. **deve produrre elenco** con nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Analogamente, i prodotti detergenti dovranno essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21), i prodotti disinfettanti e disinfestanti dovranno essere 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.

Art. 48 Programma di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione - pulizie aree esterne

La I.A. dovrà provvedere alla realizzazione di un **programma di interventi** (con relativa mappatura e registro dei controlli) di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione di tutti i locali coinvolti nel servizio di refezione (cucina, refettorio, magazzino/deposito) avvalendosi di ditte specializzate nel settore. La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Le pulizie delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, ivi comprese le aree di servizio presso le scuole, sono a carico dell'Aggiudicataria che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art. 49 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., e del Decreto 31 maggio 2016 n.142 così come 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: 2005 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%

La I.A. dovrà fornire descrizione circa gli imballaggi utilizzati, 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).

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

Il progetto operativo per la riduzione del packaging in tutti i casi in cui ciò sia materialmente possibile sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

Art. 50 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 e dal gestore del Servizio COSMO S.p.A.

Per separare alla fonte i rifiuti, per renderli sia riciclabili, sia riutilizzabili, dovrà essere adottata la soluzione che rispetti maggiormente l'ambiente e in osservanza alle norme HACCP D.Lgs 193/07, REG CE 852/04, DIRETTIVA 2008/98/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008.

I differenti tipi di rifiuti che dovranno essere oggetto di raccolta differenziata sono:

- i rifiuti secchi come la carta, il cartone, i metalli (banda stagnata);
- il vetro, la plastica;
- gli avanzi alimentari, frazione umida – frazione secca;
- gli altri tipi di rifiuti.

I rifiuti alimentari devono essere sistemati in recipienti lavabili, muniti di coperchio e, di preferenza, a comando non manuale. **I sacchi per i rifiuti organici devono avere caratteristiche ecologiche** (es. in plastica biodegradabile e compostabile, o in carta).

Gli scarti alimentari devono essere regolarmente allontanati dalle zone di lavoro; tale operazione deve sempre avvenire quando i recipienti o i sacchi utilizzati sono pieni e dopo ogni turno di lavoro.

In attesa della loro rimozione, i rifiuti alimentari devono essere depositati in locali isolati allo scopo di impedire qualsiasi contaminazione crociata.

I recipienti riutilizzabili devono essere lavati e disinfettati ogni qualvolta vengono riportati in cucina, e almeno una volta al giorno.

I cartoni, il vetro e gli imballaggi, una volta svuotati, devono essere trattati secondo quanto previsto per la raccolta differenziata e riposti negli appositi cassonetti.

Il materiale compattato dei rifiuti deve essere sistemato lontano dalle aree di lavorazione degli alimenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta e per i contenitori utilizzati anche all'interno dei refettori sono a carico dell'I.A., con conferimento dei rifiuti ai punti di raccolta comunale.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere, almeno una volta ogni quindici giorni, al lavaggio dei cassonetti esterni ad uso del servizio di refezione.

L'Amministrazione Comunale effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

TITOLO 6

Locali, arredi, attrezzature

Art. 51 Manutenzione e gestione delle sedi del servizio di ristorazione scolastica.

Il servizio prevede che l'Aggiudicataria provveda ad ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'**Allegato C "Manutenzione"**;

ART. 52 Modalità di gestione e utilizzo delle sedi di ristorazione

L'Aggiudicataria utilizzerà, per l'espletamento del servizio fino alla scadenza del rapporto contrattuale:

- i locali destinati alla ristorazione scolastica, comprensivi di cucine, dispense, refettori e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici e i relativi impianti tecnologici;
- attrezzature, macchine, arredi e utensili

Tutto quanto sopra descritto, messo a disposizione dal Comune di Casale Monferrato che ne detiene la proprietà (asili nido e centri di distribuzione presso le scuole) o di cui ha la disponibilità in locazione onerosa (centro unificato di cottura), dovrà essere custodito con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile.

La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dal verbale di consegna che dovrà essere sottoscritto dalle parti.

Le spese relative alle utenze energetiche, idriche e dello smaltimento rifiuti sono a carico del Comune.

Le utenze telefoniche sono a carico dell'Aggiudicataria, che utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio.

L'Aggiudicataria si impegna a mantenere in buono stato quanto affidatole, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti e alle attrezzature, senza preventiva autorizzazione del Comune, che si riserva, in ogni momento, di controllare l'effettivo stato dei locali, attrezzature, impianti, arredi e utensili.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere annualmente, con oneri economici a proprio carico, alla tinteggiatura di almeno n.4 sedi mensa (cucina, refettori, dispensa, servizi igienici e

spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo, da concordare con il Comune di Casale Monferrato. Nel caso in cui l'Azienda Sanitaria Locale o un altro Ente preposto prescrivano interventi analoghi immediati, l'appaltatore dovrà provvedere in merito anche durante il periodo scolastico, conteggiandoli nell'aliquota annuale delle imbiancature.

ART. 53 Sopralluoghi

Le Ditte che partecipano alla gara ad evidenza pubblica, hanno l'obbligo di recarsi preventivamente a visitare ed esaminare attentamente locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nonché tutte le circostanze e condizioni dei luoghi in quanto influenti sul servizio fornito, al fine di redigere il progetto tecnico. Altresì, prendere visione della piattaforma informatica che permette la gestione del servizio di refezione scolastica.

Le modalità ed i tempi per l'effettuazione del sopralluogo, nonché le relative date, saranno indicati negli atti di gara.

Durante i sopralluoghi non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

ART. 54 Offerta migliorativa

Le attrezzature per lo svolgimento del servizio proposte in sede di offerta migliorativa, dovranno essere installate e collaudate ai sensi della normativa vigente ad onere e cura dell'aggiudicataria.

Le attrezzature fornite, dovranno essere funzionali all'obiettivo del contenimento dei consumi energetici. Dovrà essere certificata l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni, attraverso la classificazione energetica, secondo l'Energy Label (previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi). Qualora gli apparecchi in questione fossero ad uso "professionale" e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, farà testo il contenimento del consumo energetico rilevato da apposita documentazione tecnica.

Tutte le modifiche e/o gli adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione di tali nuove attrezzature, saranno a carico dell'Aggiudicataria che potrà provvedervi direttamente a seguito dell'ottenimento di specifica autorizzazione da parte del Comune.

In particolare, gli interventi sugli impianti elettrici, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aria, dovranno essere corredati di dichiarazione di conformità alla normativa vigente.

Resta, infine, incluso ogni altro intervento che si rendesse necessario nel corso dell'appalto anche per integrare o mantenere perfettamente funzionanti ed in efficienza gli impianti tecnologici utilizzati dall'Aggiudicataria (a titolo esemplificativo e non esaustivo, i sistemi elettrici di comando, quali interruttori e prese, le rubinetterie, le apparecchiature di servizio dei locali quali lampade e luci di emergenza; gli impianti delle reti di adduzione idrica e di scarico delle acque di rifiuto). Gli interventi indicati, sono da riferirsi esclusivamente ai locali messi a disposizione dell'appaltatore per l'esecuzione del contratto in oggetto.

Le offerte migliorative saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 55 Tempi per ultimazione lavori di adeguamento degli impianti e delle attrezzature

Tutte le attività manutentive previste dall'offerta migliorativa, le forniture di attrezzature ed i relativi interventi di messa in pristino, dovranno essere analiticamente descritti e previsti in un dettagliato cronoprogramma da approvarsi da parte del Comune prima dell'avvio dell'appalto. Il mancato rispetto della tempistica e la mancata fornitura in tutto o in parte di quanto offerto, formerà oggetto di apposito rilievo, sanzionato a norma del presente CSA.

ART. 56 Spese per la realizzazione dei progetti di adeguamento di impianti e attrezzature delle sedi di ristorazione e delle cucine

Tutte le spese necessarie per eventuali indagini e rilevazioni, progetti esecutivi, direzione lavori, realizzazione delle opere fino alla loro ultimazione e messa in funzione a perfetta regola d'arte, sono a carico dell'Aggiudicataria.

L'Aggiudicataria sarà responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di adeguamento degli impianti, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

ART. 57 Verifica e collaudo degli interventi di messa a norma

L'Aggiudicataria è tenuta a comunicare al Comune il Responsabile tecnico dei lavori di adeguamento delle attrezzature e/o impianti, oltre agli elementi identificativi dell'impresa incaricata di eseguire i lavori, compresi le Certificazioni di Qualità della stessa.

L'Aggiudicataria sarà l'unica responsabile dell'esecuzione dei lavori e della loro rispondenza al progetto esecutivo approvato. Il Comune eserciterà vigilanza rispetto alla corretta esecuzione degli stessi.

L'Aggiudicataria è, altresì, tenuta ad effettuare i collaudi degli impianti e delle attrezzature ricompresi nel progetto di adeguamento, fornendo al Comune idonea certificazione.

Art. 58 Guasti e interventi di riparazione

L'aggiudicataria è tenuta a provvedere alla riparazione delle attrezzature che verranno a guastarsi, entro 48 ore dall'evento. In ciascun centro unificato di cottura dovranno essere conservate le richieste di intervento.

Inoltre, l'aggiudicataria dovrà porre in essere immediatamente provvedimenti organizzativi tali da ridurre al massimo il disagio all'utenza, salvaguardando sempre e comunque la sicurezza sanitaria. Di tali procedure, dovrà dare immediata comunicazione al preposto Servizio Comunale che dovrà approvarle.

Nel caso di guasti reiterati, di impossibilità della riparazione o della sua antieconomicità, l'aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione dell'apparecchiatura stessa entro 10 gg. da quando si è verificato il guasto. Nel frattempo, tuttavia, dovrà comunque garantire l'effettuazione del servizio concordando con il preposto Servizio Comunale eventuali parziali modifiche.

L'Aggiudicataria dovrà aggiornare l'elenco delle attrezzature di cucina annotandovi tutti gli interventi effettuati e dovrà inviare, alla fine di ogni anno scolastico, l'elenco aggiornato all'ufficio comunale competente.

ART. 59 Fornitura di stoviglie, materiali e prodotti monouso, utensili vari compresi nel prezzo del pasto.

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

Le Imprese, all'atto della presa visione dello stato dei luoghi, dovranno anche prendere visione della qualità e quantità di tali accessori presenti presso ciascun punto di distribuzione e centri di cottura.

L'Aggiudicatario sarà conseguentemente tenuto a provvedere a proprio onere e spese alla sostituzione dei materiali non in ciascun punto interessato di materiali in quantità superiore al numero di utenza massima prevista.

Per garantire la sicurezza alimentare, al fine dell'approvazione preventiva da parte dell'Amministrazione Comunale, l'I.A. è tenuta a presentare per ogni tipologia di stoviglia:

- idonea campionatura
- scheda tecnica

- prove di cessione a caldo (con eccezione della posateria in acciaio)
 - dichiarazione di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CE 1935/2004
- Solo per documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG CE 1935/2004.

La I.A. dovrà fornire apposite certificazioni che attestino la conformità del prodotto a tale norma.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e a spese dell'Aggiudicataria.

La consegna dei materiali a perdere dovrà avvenire settimanalmente, secondo necessità, e secondo un piano di distribuzione da concordare, tenuto conto della disponibilità di spazi delle singole sedi di ristorazione.

In particolare, l'I.A. dovrà provvedere alla dotazione nei centri di cottura e dei centri di distribuzione compresi quelli ad uso della scuola secondaria di primo grado di mestoli, schiumarole e pinze differenziate per diametro e calibro in modo da facilitare la distribuzione della corretta porzione a seconda della fascia d'età degli utenti.

ART. 60 Carrelli termici

L'I.A. dovrà provvedere alla dotazione presso ogni singolo refettorio sede di ristorazione scolastica con pasti veicolati di un numero adeguato di **carrelli termici** in modo da assicurare, in ogni circostanza, la completa funzionalità ed il mantenimento dell'idonea temperatura. I carrelli termici devono essere installati presso ogni refettorio prima dell'avvio del servizio.

ART. 61 Proposte migliorative dei centri di somministrazione dei pasti

L'I.C. dovrà presentare un piano annuale di interventi per migliorie alle sedi mensa, che comprenda in via esemplificativa la sostituzione di arredi, stoviglie, contenitori isotermitici, ecc

Le offerte migliorative saranno oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 62 Accessi, verifica periodica degli impianti e degli immobili

L'Aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto fornito dall'Aggiudicataria, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'Aggiudicataria sopperirà con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Aggiudicataria, il Comune provvederà al reintegro del materiale e/o al ripristino dei locali e degli impianti, dandone comunicazione scritta all'Aggiudicataria e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale; tali importi verranno detratti dal deposito cauzionale, e, se insufficiente, dalle residue fatture in pagamento.

Nelle dispense e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione ed alla distribuzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

Art. 63 Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili e degli arredi.

Alla scadenza del contratto, l'Aggiudicataria si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'Aggiudicataria apporterà nella durata dell'appalto, e gli utensili, attrezzature e arredi eventualmente forniti dalla stessa.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, l'Amministrazione Comunale provvederà alla stima e al relativo addebito all'Aggiudicataria.

TITOLO 7

Personale

ART. 64 Organizzazione del personale

L'I.C. deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività oggetto del servizio.

La I.A. è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi.

E' richiesta la presenza presso gli impianti facenti parte del Servizio di ristorazione scolastica per il Comune di Casale Monferrato del seguente personale specifico:

- un direttore del servizio (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;
tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come direttore in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.800 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 24 ore complessive). Il direttore dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio e dovrà partecipare alle riunioni della Commissione Mensa;
- un tecnologo alimentare (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come tecnologo alimentare in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.800 pasti giornalieri); è richiesta la presenza di tale figura per almeno 3 giorni settimanali (minimo 15 ore complessive);
- un cuoco diplomato, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni (almeno 1.800 pasti giornalieri) è richiesta la presenza di tale figura per almeno 40 ore settimanali.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica; in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.

La I.A. provvederà, inoltre, a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e addetti alla Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale.

Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la Ditta aggiudicataria:

- scuola dell'infanzia 1 ASM / 30 pasti somministrati
- scuola primaria 1 ASM / 40 pasti somministrati

- scuola secondaria 1 ASM / 50 pasti somministrati
- centro ricreativo estivo 1 ASM / 40 pasti somministrati

Il rapporto ASM/pasti somministrati, dovrà essere arrotondato per eccesso in ciascun punto di distribuzione.

~~Per ciascun plesso dovrà essere presentato, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti / n° ore complessive. Tale indice sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara.~~

In caso di assenza del personale, sussiste l'obbligo per la I.A. del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

Tutto il personale dipendente della I.A. dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della I.A. le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative, la I.A. si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

In ogni caso, l'I.A. è tenuta all'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2015 "Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'articolo 1, comma 7, della legge 10 dicembre 2014, n. 183", in particolare vedasi art. 48 e successivi.

ART. 65 Formazione e addestramento

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, l'Aggiudicataria deve assicurare:

- 1) la formazione del personale addetto al servizio mensa in materia di igiene alimentare. Tale formazione è obbligatoria e propedeutica all'inizio del servizio.
- 2) lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Casale Monferrato.
- 3) 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
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
 - stagionalità degli alimenti
 - corretta gestione dei rifiuti
 - uso di detersivi a basso impatto ambientale
 - energia - trasporti - mense

Ogni anno dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento da trasmettere al Comune per conoscenza. La formazione e l'aggiornamento ai lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

La durata della formazione del personale non deve essere inferiore:

- alle 25 (venticinque) ore annue per gli addetti alla produzione del pasto;
- alle 12 (dodici) ore annue per gli addetti alla distribuzione del pasto;

- alle 6 (sei) ore annue per gli addetti al trasporto del pasto.

Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'Aggiudicataria informerà almeno 15 (quindici) giorni prima della loro attuazione, gli Uffici preposti del Comune circa il giorno, il luogo del seminario, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

Al termine di ogni corso, l'Aggiudicataria dovrà trasmettere al Comune una relazione relativa ai corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

ART. 66 Vestiario

La I.A. dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere della I.A. dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La I.A. è, altresì, tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparcchio.

Alla I.A. è richiesto di mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copricalzari) in caso di effettuazione di sopralluoghi.

ART. 67 Rispetto delle norme di sicurezza

La I.A. dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i., l'Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D.Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso al Comune di Casale Monferrato, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la I.A. dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività.

Entro lo stesso termine, l'Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

L'Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al Comune di Casale Monferrato.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere, a propria cura e spesa, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, l'Impresa s'impegna a tenere corsi di formazione per:

- sicurezza;

- primo soccorso;
- squadra antincendio

che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Spetta all'Impresa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e s.m.i.

La I.A. può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'Impresa deve, altresì, garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

L'Aggiudicataria dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che quest'ultimo deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'Aggiudicataria e i suoi dipendenti. **perfette condizioni, garantendo altresì la presenza presso**

ART. 68 Applicazione contrattuale nei confronti del personale e clausola sociale

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51 D.Lgs. 81/2015. La I.A. dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto (se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro vigente; dovrà, inoltre, rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

La I.A. è tenuta, inoltre, all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore ed impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della comunicazione.

Decorso infruttuosamente il termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016, trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

I pagamenti così effettuati dalla stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso i lavoratori, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste dei lavoratori e delle

contestazioni dell'appaltatore alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In ogni caso, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta del 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

Per quanto disposto nel presente articolo, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto, **nell'Allegato D – personale**, ove è recato l'elenco nominativo dei dipendenti, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

Art. 69 Fornitori

La I.A. dovrà assumersi ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari.

La ditta, inoltre, si assumerà ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti.

Art. 70 Responsabilità verso gli utenti

L'Aggiudicataria dovrà assumersi ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare, l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento dello stesso.

ART. 71 Assicurazioni verso terzi

In ordine all'art.74 CSA è fatto obbligo alla I.A. di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.

La I.A. sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dal Comune di Casale Monferrato. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- Il Comune di Casale dovrà essere considerato "terzi" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
 - **R.C.T.: Euro 5.000.000,00** per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - **R.C.O.: Euro 5.000.000,00** per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente capofila, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Vercelli (VC)per le controversie in cui sia parte il Comune di Casale Monferrato.
- qualora la I.A. sia un'Associazione Temporanea di Imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.
- Il Comune di Casale Monferrato si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.
- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa all'Ente capofila all'atto della stipula del contratto; ad ogni eventuale scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la I.A.si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire al Comune di Casale Monferrato copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

TITOLO 8 Informazione

Art. 72 Informazione agli utenti

La I.A. del servizio di ristorazione scolastica dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

L'I.A. dovrà produrre un Piano di Informazione, 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 skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. (P.11 offerta tecnica)

Art. 73 Garanzie e tutela dell'utenza

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, la I.A. si obbliga

- ad individuare all'interno della propria organizzazione personale specializzato e referente del servizio con il preciso compito di verificare costantemente presso i centri cottura e le sedi di distribuzione se gli standard del servizio erogato siano coerenti con le indicazioni espresse dall'Amministrazione Comunale e rispondenti in maniera esauriente ai bisogni dell'utenza;
- ad esporre, nelle sale mensa, in posizione facilmente leggibile dagli utenti, il menù settimanale indicante la lista degli ingredienti;
- a partecipare con propri rappresentanti, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, agli incontri che si dovessero reputare necessari (famiglie, personale operante nel servizio, dirigenti scolastici, medici SOC-SIAN-ASL, specifiche figure professionali del settore) senza che ciò dia luogo ad aumento di costi.

ART. 74 Carta dei servizi

L'I.A. dovrà predisporre la riedizione della Carta dei Servizi della ristorazione scolastica del Comune di Casale Monferrato ed un sistema per la valutazione del servizio.

Per quanto riguarda la Carta dei Servizi, dovrà essere prevista la stampa della stessa in numero congruo e la stessa dovrà essere distribuita all'utenza in ogni sede scolastica.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere preventivamente modifiche e/o integrazioni della medesima.

Per la valutazione del servizio, l'I.A. predisporrà uno schema contenente una griglia che consenta un'oggettiva misurazione del gradimento espresso dalle diverse tipologie dell'utenza (genitori, personale educativo, alunni) in ordine alla qualità del complessivo servizio. Le modalità e gli strumenti di valutazione del servizio proposti devono essere preventivamente approvati dal Comune di Casale Monferrato.

Art. 75 Altri ambiti di intervento

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera piemontese e a KM 0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

Allo scopo la ditta formula la propria proposta secondo le indicazioni stabilite nel modello p.11 dell'offerta tecnica.

TITOLO 9 Controlli e penalità

ART. 76 Autocontrollo e controllo della qualità

La I.A. deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni, e

si impegna a svolgere i servizi appaltati in stretta e inderogabile conformità ai contenuti del presente Capitolato Speciale d'Appalto e ai relativi allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Pertanto, la I.A. deve:

- consentire il regolare svolgimento delle attività di controllo definite dal Comune e poste in essere attraverso proprio personale e/o avvalendosi della collaborazione di soggetti accreditati, pubblici o privati, secondo propria insindacabile scelta;
- attuare tutte le prescrizioni correttive conseguenti a detto controllo;
- porre in essere le indicazioni del Comune formulate per far fronte a situazioni di emergenza o a segnalazioni di allarme;
- consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- informare tempestivamente il Comune delle visite ispettive degli organi di controllo, trasmettendo altresì la relativa documentazione.

La Ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi di autocontrollo;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti.

Con cadenza annuale la Ditta inoltra, altresì:

- programmazione delle formazioni;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine e nei refettori;
- copia delle attività relative all'autocontrollo svolto su base annuale presso le cucine;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

Deve, inoltre, comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

Art. 77 Organismi di controllo

Dipartimento di Prevenzione SOC- SIAN ASL AL sede di Casale Monferrato; struttura competente per i controlli, che saranno effettuati attraverso programmi di attività gestiti dalle strutture dipartimentali e secondo gli indirizzi della Regione Piemonte;

Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della stazione appaltante in modo diretto e indiretto. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

Commissione mensa scolastica: costituita presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della

commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche, osservando un preavviso di 30 minuti prima della distribuzione del pranzo. I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio P.I. del Comune, sono autorizzati ad effettuare l'assaggio dei cibi liberamente, in ogni punto di distribuzione.

Tale facoltà è estesa a quei genitori che ne facciano motivata richiesta indipendentemente dalla loro appartenenza alla Commissione e dovranno osservare analoga procedura.

I controlli della Commissione, in osservanza alle norme igienico-sanitarie, potranno estendersi anche ai Centri di Cottura.

La ditta aggiudicataria, in ogni caso e per qualsiasi questione inerente il servizio prestato, si rapporta unicamente con il Comune di Casale Monferrato al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la I.A. per gli adempimenti conseguenti.

ART. 78 Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina degli asili nido. Tali campioni, con almeno 100 gr. di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante, per le cucine degli asili nido la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART. 79 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, per ogni attività relativa al servizio reso.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate.

Tali controlli possono essere effettuati sia nel centro di cottura che nelle cucine degli asili nido e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. La I.A. è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione richiesta; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ART. 80 Monitoraggio e controllo da parte della ditta aggiudicataria

Ai fini del controllo igienico-sanitario, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare le seguenti analisi a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con

la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio accreditato (o in corso di accreditamento), individuato dalla ditta stessa:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su prodotti ittici	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su formaggio	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Bimensile	Microbiologica
Tampone su ambiente, attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)	Bimensile	Microbiologica
Campionatura su prodotto finito, a rotazione su primo piatto caldo, secondo piatto caldo, contorno cotto e crudo,	Bimensile	Microbiologica
Tampone su personale di cucina	Bimensile	Carica batterica e stafilococco
Campionatura su acqua potabile	Annuale	Microbiologica e chimica

La campionatura verrà effettuata congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà, se presente, la scelta del prodotto da analizzare.

Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive.

Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nell'allegato 8 delle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato (ivi compresa, in casi estremi, la risoluzione contrattuale) e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel succ art. 87 CSA, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

ART. 81 Addetti ai Centri di distribuzione

Il personale addetto ai centri di distribuzione costituisce l'ultimo anello di controllo prima dell'effettuazione delle operazioni di porzionatura e scodellamento dei pasti. Pertanto, in caso di non conformità, vige l'obbligo, per tale personale, di respingimento e richiesta di sostituzione al Centro di Cottura di ogni alimento non conforme alle caratteristiche stabilite nel presente Capitolato.

Tale disposizione deve essere specificatamente contemplata nel Manuale di Autocontrollo.

Art. 82 Non conformità - penali

Qualora vengano accertate a carico della I.A. inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune di Casale Monferrato potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la I.A. avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

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

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dal Comune di Casale Monferrato;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dal Comune di Casale Monferrato

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi il Comune di Casale Monferrato di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dal Comune di Casale Monferrato

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;

- errata somministrazione di dieta speciale;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dal Comune di Casale Monferrato.

Il Comune, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà irrogare - con atto motivato - una penalità, fatto salvo quanto previsto dal successivo articolo.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino a tre volte l'importo.

All'impresa verrà applicata una penalità fissa di € 10.000,00 per interruzione, anche parziale, del servizio, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito.

In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

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

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

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la I.A. dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

ART. 83 Clausola risolutiva

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

- sospensione o interruzione del servizio, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per oltre 2 (due) giorni consecutivi;
- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento del servizio, accertate dal Comune, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano il funzionamento del servizio medesimo o di una qualsiasi delle sue parti;
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in un bimestre;
- eventi di frode, accertata dalla competente autorità giudiziaria;
- quando la ditta appaltatrice subappalti i servizi oggetto del presente Capitolato senza l'osservanza delle disposizioni di cui ai precedenti articoli;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- impiego di personale non dipendente dall'Aggiudicataria e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o sprovvisto di Libretto di Idoneità Sanitaria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155;
- 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

La facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione con il semplice preavviso scritto di 30 (trenta) giorni, senza che la ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, utilizzando, se necessario, i locali e gli impianti a qualsiasi titolo gestiti dall'Aggiudicataria al momento della risoluzione del contratto per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'Aggiudicataria con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Aggiudicataria, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

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

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

TITOLO 10 Modalità di aggiudicazione dell'appalto

ART. 84 Normativa di riferimento, procedura e criteri di aggiudicazione

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'Allegato IX, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art.95 comma 3 del Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 e correlativamente dall'art. 144; dall'art. 34; dell'art.216 comma 18 del presente Codice, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

ART. 85 Importo dell'appalto

	Numero annuo presunto	Prezzo a base d'asta al netto di I.V.A.	Totale annuo presunto	Totale presunto durata appalto
<i>Pasti refezione scolastica</i>	270.498	€ 4,50*	€ 1.217.241*	€ 4.868.964*
			TOTALE COMPLESSIVO	€ 4.868.964*...

* *comprensivi di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €0,02 per singolo pasto.*

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Il presente appalto potrà essere aggiudicato anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida: in tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere

all'affidamento del servizio qualora le offerte non siano ritenute convenienti o idonee in relazione all'oggetto del contratto.

Qualora non vi sia stata alcuna offerta, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione del presente appalto per mezzo di trattativa privata, applicando, per quanto compatibili, i criteri previsti dal presente Capitolato.

ART. 86 Elementi di valutazione dell'offerta

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, nonché dalle disposizioni contenute nel presente capitolato e nel Disciplinare di gara, in base ai criteri e alle modalità di seguito stabilite.

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

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

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

Il modello di assegnazione dei punteggi è stato elaborato tenuto conto anche della struttura e delle voci di capitolato presenti all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011 "*Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni*"

Le offerte tecniche dovranno essere formulate come segue:

Parametro P.1 Piano di formazione del personale

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

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

Il punteggio sarà assegnato in ragione del monte ore annuo offerto e contenuti della formazione programmata.

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

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

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

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

Parametro P.2 Piano di gestione emergenze (art. 26 CSA)

massimo punti 8 (W_(i))

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

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

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

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

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

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

Parametro P.3 Piano di riciclo dei cibi (Art. 42 CSA)

massimo punti 5 (W_(i))

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

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

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

Pertanto l'I.C. dovrà produrre una relazione illustrativa con cui descrive le modalità organizzative, i tempi di realizzazione, le competenze, i monitoraggi, le risultanze finali del progetto stesso. Dovrà, inoltre, essere allegato l'impegno con almeno una ONLUS (da questa sottoscritto) a concludere una futura convenzione in merito.

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

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

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

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

Parametro P.4 Automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio per il quale formula l'offerta, rispetto al totale automezzi impiegati dalla ditta (ART. 29 CSA)

massimo punti 8 (W_(i))

Fermo restando quanto previsto dalle Specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi, si intende attribuire valore premiante agli automezzi Euro 5 o superiori, o alimentati a metano o GPL, o elettrici od ibridi.

L'I.C. dovrà specificare per ciascun automezzo marca e modello e titolo di possesso ed allegare copia della carta di circolazione.

Il punteggio sarà assegnato in ragione della tipologia e numerosità dei mezzi con caratteristiche superiori al minimo di legge (C.A.M. approvati con D.M. 25.7.2011)

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

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

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

La relazione relativa al parametro P4 dovrà occupare massimo 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.5 Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi (ART. 49 CSA)

massimo punti 3 (W_(i))

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

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

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

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

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

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

Parametro P.6 Piano attrezzature e macchinari

massimo punti 9 (W_(i))

Al fine del **contenimento dei consumi energetici**, l'I.C. dovrà presentare un piano di interventi ponendo particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni (allegato C del capitolato speciale) e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni con l'acquisto di apparecchi e attrezzature la cui etichetta energetica, secondo

l'Energy Label (previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi), certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero ad uso "professionale" e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, farà testo il minor consumo energetico rilevato da apposita documentazione tecnica. L'I.C. dovrà indicare il numero, il tipo di attrezzature e/o elettrodomestici che provvederà a sostituire o integrare con le caratteristiche sopra specificate, indicando l'onere economico complessivo a carico dell'impresa stessa. Le attrezzature proposte dovranno essere fornite entro i primi due anni di durata del contratto e dotate di apposite certificazioni energetiche.

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

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

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

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

Parametro P.7 Piano interventi nei refettori

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

L'I.C. dovrà presentare un piano annuale di interventi per migliorie alle sedi mensa, che comprenda in via esemplificativa la sostituzione di arredi, stoviglie, contenitori isotermitici, ecc. L'I.C. dovrà indicare il numero, il tipo di migliorie proposte, indicando l'onere economico complessivo a carico dell'impresa stessa.

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

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

$V_{(a)} = M_{(a)} / M_{max}$ (dove $M_{(a)}$ = importo complessivo offerto dal concorrente preso in considerazione; M_{max} = massimo importo offerto)

La relazione relativa al parametro P7 dovrà occupare massimo. 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.8 Incidenza percentuale in termini di peso, delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatorie dal capitolato a garanzia

della qualità - che la Ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti

massimo punti 8

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

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

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

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

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

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

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

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

Carne - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 3 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (<i>specifiche tecniche di base dei C.A.M.</i>)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$C_{CAM1} = 15\%$	produzione biologica	$C_{O1} =$ % offerta di produzione biologica

$C_{CAM2} = 25\%$	prodotti IGP, DOP	$C_{O2} = \% \text{ offerta sul peso totale di IGP, DOP, ecc}$
	prodotti tipici e tradizionali	
$C_{CAM \text{ TOTALE}} = 40\%$	produzione biologica prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali	$C_{O \text{ TOTALE}} = \% \text{ complessiva offerta sul peso totale}$

L'I.C. dovrà dichiarare i valori di C_{O1} e C_{O2} (rispettivamente non inferiori a C_{CAM1} e C_{CAM2}). La somma dei precedenti valori determinerà il valore di $C_{O \text{ TOTALE}}$, che non dovrà comunque superare il valore limite del 100%, né essere inferiore al 40%.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

massimo punti 7 (W_(i))

L'I.C., tenuto conto di requisiti e definizioni, nonché delle caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato B) al Capitolato – Piano Alimentare -, dovrà predisporre dettagliata relazione che indichi per ognuna delle categorie di produzione esaminate nel presente parametro di valutazione (Km “0”, filiera piemontese, filiera interamente piemontese) la tipologia e la quantità percentuale sul peso dei prodotti eventualmente offerti (oltre a quelli previsti come obbligatori dal presente capitolato), relativamente ai gruppi merceologici sottoelencati:

1. CARNE
2. PESCE
3. FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE
4. SALUMI
5. VERDURE E LEGUMI
6. FRUTTA
7. PANE E PRODOTTI DA FORNO
8. OLII ALIMENTARI

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

1. prodotti a filiera interamente piemontese
2. prodotti a filiera piemontese
3. prodotti a Km “0”

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

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

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

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

Parametro P.10 Prodotti provenienti da cooperative sociali

massimo punti 2 (W_(i))

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali, (equo solidali)

- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

L'I.C. dovrà indicare l'incidenza % minima del fatturato dei prodotti di cui sopra che intende utilizzare per il servizio in oggetto, rispetto al fatturato complessivo annuo relativo al servizio in oggetto.

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

$V_{(a)} = CS_{(a)} / CS_{MAX}$ (dove $CS_{(a)}$ = percentuale offerta dal concorrente preso in considerazione; CS_{MAX} massima percentuale offerta [miglior offerta presentata]).

La relazione relativa al parametro P10 dovrà occupare massimo 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.11 progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti

massimo punti 6

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

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari): fino al massimo di **punti 1** (peso $W_{(i)} = 1$) per almeno un evento all'anno.

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

sub-elemento 4: Coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di: a) produttori locali b) commissioni Mense Scolastiche e Istituti Scolastici e c) Azienda Sanitaria Locale. Tutti i soggetti vanno coinvolti al fine del conseguimento del punteggio di **3 punti** (peso $W_{(i)} = 3$). In difetto anche di un solo soggetto non viene attribuito nessun punto.

L'I.C. dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra il/i progetto/i per l'organizzazione di iniziative di educazione alimentare e informazione agli utenti .

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

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

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

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

La relazione relativa al parametro P11 dovrà essere compilata seguendo lo schema riportato nell'allegato E) al capitolato.

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

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

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale da applicarsi sull'importo del singolo pasto posto a base di gara (€ 4,50 comprensivi di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,02)

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

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

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

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

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

dove:

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

n = numero totale dei requisiti;

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

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

\sum_n = sommatoria.

RISULTERÀ AGGIUDICATARIO DELL'APPALTO IL CONCORRENTE CHE AVRÀ PRESENTATO L'OFFERTA CHE OTTERRÀ IL MAGGIOR PUNTEGGIO, DESUMIBILE DALLA SOMMA DELLE VALUTAZIONI SOPRA SPECIFICATE.

TITOLO 11 Disposizioni finali

ART. 87 Spese, imposte e tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Aggiudicataria.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione dei progetti tecnici, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART. 88 Tutela della riservatezza dei dati personali

La I.A. assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso del Comune di Casale Monferrato e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dal Comune di Casale Monferrato se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la I.A. è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). Il Comune di Casale Monferrato, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria

ART. 89 Subappalto del servizio

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi.

Si intendono tutte richiamate le disposizioni e prescrizioni previste in merito all'art. 105 D.Lgs. 50/2016.

Sono subappaltabili, esclusivamente, il servizio di trasporto di pasti veicolati, la realizzazione di opere edili e di impiantistica, il ritiro delle stoviglie a perdere per effettuare eventuale riciclaggio, i servizi di disinfestazione, di derattizzazione, nonché i servizi di manutenzione delle attrezzature.

L'Aggiudicataria è garante nei confronti del Comune di Casale Monferrato del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato, nonché responsabile in solido, rispetto ad inadempienze legislative o contrattuali verificate e certificate.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

In ogni caso il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale tra l'appaltatore e il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, fanno carico all'appaltatore.

ART. 90 Pagamenti

Per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, il Comune verserà alla ditta aggiudicataria, per ogni singolo pasto fornito, i corrispettivi per la ristorazione scolastica risultanti dagli esiti della gara, oltre all'I.V.A. nella misura di legge.

Il pagamento delle prestazioni di cui al presente Capitolato sarà effettuato alla ditta a rate mensili posticipate, entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione al Protocollo comunale di regolari fatture, differenziate per ogni tipologia di utenza ed evidenzianti i pasti erogati, liquidate dal competente ufficio previo controllo quantitativo del servizio reso e subordinatamente alla dimostrazione dell'avvenuta corresponsione degli oneri diretti al personale e versamento dei contributi previdenziali e assistenziali di legge

Il Comune, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto.

Si procederà all'adeguamento dei prezzi sulla base dell'indice ISTAT – mese di agosto – di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di impiegati ed operai, a cominciare dal 2^a anno di validità del contratto.

ART. 91 Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ART. 92 Adempimenti pre-contrattuali

L'I.A. dovrà far pervenire, prima della stipula del contratto:

- A. proposta di tabelle dietetiche su 4/6 settimane autunno-inverno; primavera-estate per gli asili nido, la scuola dell'infanzia e primaria, la scuola secondaria di primo grado, comprensive delle alternative per le principali intolleranze e per i motivi etico-religiosi e per i vegani;
- B. ricettario;
- C. dettaglio delle incidenze percentuali in termini di peso delle tipologie di produzioni, oltre a quelle previste come obbligatorie, proposte dalla ditta in sede di offerta tecnica;
- D. calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- E. elenco dei prodotti tessuto-carta;
- F. elenco dei prodotti detergenti;

ART. 93 Foro competente

Per qualunque controversia dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'appalto oggetto del presente Capitolato sarà competente il Foro di Vercelli.

ART. 94 Riferimenti normativi

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed a tutte le disposizioni legislative vigenti in materia