

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI POLI, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 - 2022/2023 – 2023/2024

CIG: 8804834ADD

TITOLO I – NORME GENERALI DELL'APPALTO

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO E FINALITA'

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Poli, secondo il calendario scolastico approvato dai competenti organi scolastici. Il servizio è svolto, altresì, a favore del personale docente.
2. La gestione del servizio sarà effettuata utilizzando i locali refettorio presenti nell'edificio sito in Poli, Via della Polledrara 1/3.
3. E' fatta salva la possibilità per la stazione appaltante, d'intesa con l'istituzione scolastica, di modificare il luogo o le modalità di fruizione degli stessi, anche in considerazione di sopravvenute esigenze di igiene sanitaria. In tal caso, la stazione appaltante comunica tempestivamente l'avvenuta modifica al gestore del servizio.
4. L'affidamento ha per oggetto i seguenti servizi:
 - a) servizio di preparazione dei pasti presso il centro cottura di proprietà comunale sito in Poli, presso le scuole – Via della Polledrara 1/3;
 - b) scodellamento e distribuzione ai tavoli degli stessi a cura del personale dell'appaltatore;
 - c) riordino, pulizia ed igienizzazione dei locali adibiti a mensa, compreso il lavaggio di tutte le attrezzature, arredi e utensili necessari per servizio;
 - d) fornitura degli utensili e attrezzature per la distribuzione e la fruizione dei pasti;
 - e) approvvigionamento delle derrate alimentari e delle bibite mediante selezione e controllo qualità fornitori;
 - f) gestione e organizzazione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato;
 - g) fornitura di diete personalizzate e cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
 - h) fornitura quotidiana di tovagliette, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e di tutto il materiale a perdere necessario per il servizio;
 - i) gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
 - j) acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature, degli arredi e delle attrezzature per il servizio.

ART. 2 – NATURA DEL SERVIZIO

1. Il servizio non può essere sospeso o interrotto dall'appaltatore, pena l'applicazione delle sanzioni e delle procedure stabilite dal presente capitolato.
2. In caso di sospensione o di interruzione anche parziale del servizio ed in generale per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente capitolato, la stazione appaltante ha facoltà di sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione del servizio, anche attraverso l'affidamento a terzi, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore, salvo l'applicazione di eventuali sanzioni ed il risarcimento del maggior danno.

3. Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'articolo 1 della legge 12.6.1990 n. 146 "*Norme sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali*".
4. La stazione appaltante, per comprovati motivi di pubblico interesse, ha facoltà di sospendere o interrompere il servizio con effetto dal ricevimento da parte dell'appaltatore della relativa comunicazione, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni, vantare diritti, pretendere indennità o richiedere il risarcimento del maggior danno.
5. Nel caso di sciopero del personale docente e non docente, il Comune ne darà notizia all'appaltatore.
6. Di qualsiasi altro evento che possa influire sul regolare espletamento del servizio, l'appaltatore ne darà notizia al Comune, garantendo comunque l'esecuzione del servizio.
7. Sono fatti salvi i casi di forza maggiore, non dipendenti dalla volontà dell'appaltatore o della stazione appaltante.

ART. 3 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Il servizio consiste in:
 - a. Acquisto e stoccaggio di tutte le derrate sufficienti a garantire la produzione del menù stabilito nelle porzioni e quantità richieste;
 - b. Preparazione dei cibi da realizzarsi presso il centro cottura di proprietà comunale. Distribuzione in pasti monoporzione con stoviglie fornite dall'affidatario secondo quanto indicato in sede di gara;
 - c. Fornitura di un pasto sostitutivo in caso di patologie accertate con certificato medico, senza variazione di prezzo;
 - d. Annotazione giornaliera, su apposito registro, anche elettronico, del numero dei pasti serviti. Il registro è esibito in qualsiasi momento su richiesta del RUP per eventuali controlli;
 - e. Pulizia ordinaria e straordinaria delle attrezzature messe a disposizione;
 - f. Pulizia del refettorio e delle attrezzature esistenti (tavoli, sedie, scaffalature, ecc...) dopo, il consumo del pasto, ivi compresa l'asportazione dei rifiuti ed il loro trasporto negli appositi contenitori, con prodotti forniti dall'affidatario;
 - g. Predisposizione del refettorio per il consumo del pasto da parte degli alunni e dei docenti aventi diritto: tale servizio comprende l'apparecchiatura dei tavoli con fornitura di tovaglie di carta, tovaglioli di carta, posate in acciaio inox, bicchieri di plastica, caraffe riempite al momento con acqua potabile naturale, nel numero sufficiente per il pasto del giorno e con spese a carico del soggetto appaltatore;
 - h. fornitura di acqua minerale in bottiglie da mezzo litro solo in caso di interruzione dell'erogazione dell'acqua potabile;
 - i. tenuta della documentazione relativa agli acquisti delle derrate alimentari.

ART. 4 – ELENCO DEI PRINCIPALI FORNITORI

1. L'aggiudicatario è tenuto a selezionare i fornitori in modo da garantire la qualità delle derrate con costanza nel tempo.
2. L'elenco completo dei fornitori scelti e tutte le schede tecniche dei prodotti sono esibiti al Comune, a semplice richiesta del RUP.

ART. 5- QUALITA' DEI PASTI

1. I pasti forniti e distribuiti dall'affidatario devono avere le seguenti caratteristiche:
 - a. Essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità e secondo le caratteristiche indicate in sede di offerta tecnica;
 - b. Essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche, attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni degli alimenti, nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso.

CAPO II – CLAUSOLE CONTRATTUALI

Art. 6 – DURATA DELL’AFFIDAMENTO

1. La durata dell’appalto è fissata in 3 (TRE) anni scolastici (2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024) con inizio presunto a partire dal primo lunedì utile di ottobre o dalla successiva data di sottoscrizione del relativo contratto, con eventuale rinnovo per altri due anni scolastici (2024/2025 e 2025/2026)
2. Il Comune di Poli, ai sensi dell’art. 106, co. 11 del d.lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo contraente. In tal caso, il gestore uscente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.
3. Alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Poli.

ART. 7 – QUANTITA’ DELLA FORNITURA

1. Il numero dei pasti per anno scolastico, stimato in circa 28.980, è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a variazioni del prezzo del pasto al verificarsi di variazioni in aumento o in diminuzione del numero di pasti stimati.
2. L’impresa è tenuta all’esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e contrattuali, anche nel caso in cui sia necessario aumentare o diminuire il numero di utenti fino al valore del quinto d’obbligo.
3. Il Comune non garantisce un numero minimo di pasti.

ART. 8 – COSTO DELLA FORNITURA

1. Il costo unitario di ciascun pasto è stimato in € 4,60 /euro quattro//60) al netto dell’IVA di legge. Tale valore, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 0,02, sarà posto quale unico prezzo a base d’asta rispetto al quale gli operatori economici presenteranno offerte a ribasso. Detto prezzo unico è compensativo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste dal presente capitolato a carico del soggetto affidatario.
2. L’importo a base di gara di cui sopra, ha valore puramente indicativo e non costituisce titolo di pretesa alcuna da parte dell’appaltatore, in quanto ottenuto sulla base del calcolo statistico della media dei soggetti che si presume possano usufruire del servizio. Tale numero è pertanto del tutto indicativo e verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati.

ART. 9 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI – TRACCIABILITA’

1. Il pagamento avverrà con cadenza mensile, previa presentazione di fattura elettronica, contenente l’indicazione del Codice Identificativo di Gara.
2. L’appaltatore, ai sensi e per gli effetti della legge 136/2010, in relazione al presente appalto, ai fini dell’assolvimento agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari relativi a questo appalto comunica, in sede di stipula del contratto, l’esistenza del conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi a questo appalto indicando il codice IBAN del conto corrente e la persona delegata ad operare i movimenti su di esso.
3. Sulle fatture dovranno essere separatamente indicati i pasti consumati dagli alunni della scuola dell’infanzia, da quelli della scuola primaria e dagli insegnanti.
4. I pagamenti delle fatture saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento di ogni singola fattura, previa verifica della regolarità di esecuzione delle prestazioni e della sussistenza delle ulteriori condizioni richieste per la liquidazione.

ART. 10 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO E CONTRATTUALI

1. La Stazione Appaltante resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità per quanto non di propria competenza.
2. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto, nonché le eventuali spese di rogito, registrazione ed i diritti di segreteria.

ART. 11 – ASSICURAZIONI

1. L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.
2. L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione Appaltante debba essere considerata "terzo" a tutti gli effetti di legge.
3. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione e tossinfezione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
4. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.
5. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per singolo sinistro ed € 3.000.000,00 per persona.
6. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa (RCO) con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per singolo sinistro.
7. Dette polizze dovranno essere consegnate alla Stazione Appaltante, in originale o copia autenticata, prima della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'affidamento.

ART. 12 – DOMICILIO

1. L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

ART. 13 – GARANZIA DEFINITIVA

1. L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione secondo quanto previsto dall'art. 103 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.
2. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 14 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice. Il firmatario dovrà essere in possesso di un dispositivo di firma digitale (formato smart-card, token o penna usb) completo di tutto l'hardware ed il software necessario (es. eventuali lettori di smart-card, software di firma, ecc) per l'effettuazione dell'operazione di apposizione e verifica della firma digitale.

2. Nel caso in cui l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto entro il termine fissato dalla stazione appaltante, si intende rinunciatario, decadendo dall'affidamento fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione della Stazione Appaltante, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e fermo restando la facoltà della stazione appaltante di procedere ad un nuovo affidamento.

Art. 15 – RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO

1. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di indicare il nominativo di un Responsabile del servizio, che deve essere dipendente della ditta medesima ed avere qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.
2. Il Responsabile Tecnico del servizio svolge funzioni di controllo e supervisione delle attività nonché tiene i rapporti con l'Amministrazione Comunale, l'ASL e , all'occorrenza, anche con la dirigenza delle scuole interessate dal servizio mensa.
3. Del Responsabile Coordinatore designato la Ditta affidataria dovrà presentare un completo curriculum professionale e dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità al fine di garantire un contatto continuo con gli addetti dell'Amministrazione Comunale, o da questa incaricati, per il controllo del servizio.

ART. 16 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

1. In materia di risoluzione del contratto, si rinvia a quanto previsto dall'art. 108 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
2. Si precisa che, ai fini del presente affidamento, costituiscono senz'altro "gravi inadempienze":
 - a. gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti del servizio o, anche indirettamente, all'Amministrazione;
 - b. la violazione dell'obbligo di permettere all'Amministrazione di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
 - c. l'inosservanza ripetuta delle prescrizioni dell'Amministrazione volte ad assicurare la regolarità dei servizi, la sicurezza degli utenti, il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
3. In caso di risoluzione del contratto, non spetta all'impresa alcun indennizzo e l'Amministrazione ha facoltà di incamerare la cauzione quale penale, oltre alle eventuali somme relative al danno che possa esserne derivato all'appaltante.
4. La facoltà di recesso da parte della stazione appaltante è regolata dall'art. 109 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Art. 17 - APPLICAZIONE DEL DPR 62/2013 E DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI POLI

1. All'appaltatore e, in particolare, a tutti i soggetti facenti riferimento all'appaltatore che, in concreto, svolgano attività riferibile al presente affidamento, sono applicate le norme contenute nel DPR 16 aprile 2013 n.62 e nel Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Poli.
2. All'atto della sottoscrizione del contratto verrà consegnata all'appaltatore una copia del codice di comportamento.

ART. 18 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. È vietata ogni forma di subappalto, anche temporanea o parziale, del servizio. Non è consentito il subappalto totale del servizio assunto.
2. In caso di infrazioni alle norme di legge, o di regolamento o del presente capitolato commesse dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso la stazione appaltante e verso i terzi rimane a tutti gli effetti l'appaltatore.

3. In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. L'Amministrazione Comunale in questo caso incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

ART. 19 – CESSIONE DEL CONTRATTO

1. È vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

ART. 20 - PENALITÀ

1. L'Appaltatore nell'esecuzione del servizio ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, di regolamento e del presente capitolato, nonché alle istruzioni che gli siano comunicate verbalmente o per iscritto dalla stazione appaltante.
2. L'appaltatore risponde del ritardo nell'esecuzione del servizio.
3. Qualora l'appaltatore non ottemperi a tutti gli obblighi statuiti è tenuto al pagamento delle penalità in rapporto alla natura e gravità dell'inadempienza.
4. Le penalità, previa contestazione scritta dell'inadempienza, sono comminate dall'Amministrazione Comunale mediante nota di addebito.
5. La stazione appaltante procederà al recupero delle penalità comminate mediante ritenuta diretta alla prima liquidazione utile ed ad addebitare le spese per l'esecuzione d'ufficio per le attività non eseguite o male effettuate, fermo in ogni caso il risarcimento per il maggior danno.
6. La stazione appaltante, in ordine alle inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:
 - a. € 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
 - b. € 300,00 per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche;
 - c. € 500,00 per ogni somministrazione di prodotti di cui non risulta la certificazione di provenienza;
 - d. € 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
 - e. € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
 - f. € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente Capitolato;
 - g. € 500,00 per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione Comunale;
 - h. Da € 300,00 a € 500,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato;
 - i. € 1.000,00 per il mancato rispetto della procedura relativa alle diete speciali in ogni aspetto e/o fase.

ART. 21 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:
 - a. La messa a disposizione della ditta appaltatrice, a titolo gratuito, del centro cottura di via della Polledrara 1/3 e dei locali già esistenti attrezzati a refettori con locali annessi con l'obbligo da parte della ditta di fruirne unicamente per l'esecuzione del servizio di cui al presente appalto;
 - b. La manutenzione straordinaria dei locali;
 - c. La manutenzione straordinaria delle attrezzature del centro cottura con eventuale sostituzione delle stesse, ove necessario, purchè la sostituzione non sia stata determinata da negligenza e imperizia del personale che le utilizza. In quest'ultimo caso la spesa è a totale carico della ditta appaltatrice.

ART. 22 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- ✓ al possesso di licenze e di permessi nonché l’ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme vigenti durante il periodo di durata dell’appalto;
 - ✓ all’approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, delle bibite, del materiale e delle attrezzature di gestione ivi comprese le stoviglie e tutto il materiale a perdere necessario per il servizio;
 - ✓ alla preparazione dei pasti;
 - ✓ alla predisposizione del refettorio, allo sporzionamento ed alla distribuzione dei pasti, al riassetto e pulizia degli arredi del refettorio dopo il pasto;
 - ✓ alla gestione dei rifiuti;
 - ✓ ad eventuali interventi di miglioramento del servizio ed adeguamento del refettorio, ivi comprese le sostituzioni delle dotazioni esistenti, risultanti non più adeguate, insufficienti, obsolete ovvero non a norma, indispensabili per il regolare svolgimento del servizio;
 - ✓ a tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all’esercizio dell’oggetto del contratto;
 - ✓ a tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto di affidamento;
 - ✓ al personale addetto;
 - ✓ le spese di assicurazione;
 - ✓ all’assunzione del rischio completo e incondizionato dell’esecuzione del servizio;
 - ✓ alla comunicazione tempestiva e per iscritto relativa ad ogni qualsivoglia inconveniente, di qualsiasi portata, pregiudizievole per il buon andamento del servizio.
2. Il servizio di mensa dovrà essere erogato presso il refettorio scolastico sulla base di un calendario annuale, che potrà subire variazioni anche durante l’anno scolastico e che sarà comunicato alla ditta appaltatrice dall’Ufficio Scolastico del comune, d’intesa con la Direzione Scolastica.

Art. 23 – ULTERIORI ONERI – CLAUSOLA SOCIALE

1. L’impresa aggiudicatrice si obbliga a rispettare la c.d. “clausola sociale” secondo cui, ai sensi dell’articolo 50 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l’obbligo di utilizzare in via prioritaria i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti d’anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.
2. Sono a carico dell’impresa aggiudicataria, oltre alle spese per il personale utilizzato, i dispositivi di protezione individuale, gli indumenti di lavoro degli addetti ed in genere tutto ciò che è necessario per lo svolgimento dei servizi.
3. L’impresa aggiudicataria si obbliga a provvedere, a cura e spese proprie e sotto la propria responsabilità, a tutte le opere occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire completa sicurezza durante l’esecuzione del servizio, per la incolumità delle persone addette al servizio e per evitare incidenti o danni materiali di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza l’Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.
4. Quando l’impresa aggiudicataria non adempia a tutti questi obblighi, l’Amministrazione Comunale sarà in diritto, previo avviso dato per iscritto, e restando questo senza effetto, entro il termine fissato nella notifica, di provvedere direttamente alla spesa necessaria, disponendo il dovuto pagamento a carico della medesima.

Art. 24 – REVISIONE DEI PREZZI

1. Non sono previste revisioni dei prezzi offerti per tutta la vigenza del contratto.

ART. 25 – TARIFFE

1. La fruizione del servizio di mensa scolastica è riservata agli utenti regolarmente iscritti al servizio.

2. Alla determinazione e alla riscossione delle tariffe provvederà il Comune al quale sono destinati i relativi introiti.

3.

Art. 26 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

1. Si precisa, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 81 del 9 aprile 2008, recante “Attuazione dell’art. 1 della legge 3.8.2007, n. 123 in materia di Tutela della Salute e di Sicurezza sul Lavoro” che sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza) facente parte degli atti di gara e che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

ART. 27 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD 2016/679), i dati forniti dai soggetti interessati saranno utilizzati per tutti gli adempimenti connessi al procedimento cui si riferiscono. Quanto dichiarato dagli stessi verrà raccolto, elaborato e archiviato, tramite supporti informatici e comunicato al personale dipendente di questa Amministrazione coinvolto nel procedimento. Il responsabile del trattamento dei dati personali è il responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Poli.

In ogni momento, si potrà esercitare, ai sensi degli articoli dal 15 al 22 del sopra citato Regolamento UE, il diritto di:

- a) chiedere la conferma dell’esistenza o meno di propri dati personali;
- b) ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- c) ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- d) ottenere la limitazione del trattamento;
- e) ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- f) opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
- g) opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione;
- h) chiedere al titolare del trattamento l’accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- i) revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- j) proporre reclamo a un’autorità di controllo.

Si possono esercitare i propri diritti con richiesta scritta inviata indirizzo PEC dell’ente

L’operatore aggiudicatario è tenuto all’osservanza delle norme comunitarie in materia di trattamento dei dati personali di cui al Regolamento UE n. 2016/679 sopra citato. In particolare: il Comune di Poli, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l’impresa aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che acquisirà, in ragione dello svolgimento del servizio.

La ditta aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall’Amministrazione e in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell’espletamento del servizio appaltato;
- non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l’incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare);

- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare o, in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) né diffondere dati in suo possesso, né conservarli alla scadenza del contratto di appalto; in quest'ultimo caso dovrà restituirli all'Amministrazione Comunale entro il termine perentorio di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso

ART. 28– FORO COMPETENTE

1. Le eventuali controversie che dovessero insorgere nel corso dell'esecuzione del servizio fra la Stazione Appaltante e la ditta affidataria in ordine all'interpretazione, applicazione ed attuazione del contratto e/o del capitolato, saranno in prima istanza definite facendosi parti diligenti per addivenire ad un accordo bonario entro 30 giorni dal sorgere della controversia. Le controversie, che non siano definite bonariamente, sono devolute all'autorità giudiziaria competente del foro di Tivoli con esclusione delle competenze arbitrali.

TITOLO II – NORME REGOLATRICI DEL SERVIZIO

CAPO I - IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 29 - NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa vigente o sopravvenuta in corso di esecuzione, in particolare alla normativa definita “Pacchetto Igiene” (Reg. CE 852, 853, 854 e 882 del 2004).
2. Nella produzione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, a tutte le altre normative in vigore in materia di ristorazione collettiva. Dovrà in ogni caso, essere garantita la massima igienicità, integrità e freschezza dei generi alimentari.
3. L'Appaltatore oltre al rispetto delle normative in materia sanitaria e alimentare, è tenuto ad attenersi nell'erogazione dei servizi di cui al presente contratto a quanto previsto dal d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193 riguardante l'igiene dei prodotti alimentari e dovrà inoltre produrre, ai sensi di tale normativa e all'inizio del servizio, il manuale HACCP applicato al presente appalto di fornitura di pasti per la mensa scolastica.

ART. 30 – APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari utilizzate per l'allestimento dei pasti devono essere acquistate direttamente dal gestore del servizio di ristorazione presso fornitori locali e si dovranno possibilmente privilegiare prodotti agro-alimentari di territorio laziale.
2. Non è consentita la fornitura in ristorazione collettiva di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. i familiari degli utenti) o mediante l'acquisto in esercizi che comunque non siano in grado di garantire la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art.18 del Regolamento CE 178/2002. Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE – recepite con d.lgs. n.114/2006 e successive modifiche); ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti anche se con minor frequenza. Secondo quanto indicato nella citata Direttiva, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione.
3. Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.

ART. 31 CONSEGNA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. La consegna e la conservazione delle derrate alimentari presso il centro cottura deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente e in maniera tale da consentire un'erogazione efficiente del servizio ed evitare disguidi o ritardi nella preparazione e distribuzione dei pasti.
2. I frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
3. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
4. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
5. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.
7. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.
8. L'Amministrazione Comunale potrà, in ogni momento effettuare, controlli presso il centro cottura della ditta sulla qualità e sulle modalità di conservazione delle derrate alimentari.
9. Qualora venissero riscontrate modalità non conformi alla normativa vigente, la ditta appaltatrice dovrà a proprio spese sostituire le derrate di cui sia stata contestata la conservazione.

ART. 32 PREPARAZIONE DEI PASTI

1. La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente presso il centro cottura di proprietà del Comune di Poli, sito in via della Polledrara 1/3, di cui la ditta potrà disporre per tutta la durata dell'appalto.
2. L'attività di preparazione dei pasti non dovrà in alcun modo essere condizionata da alcuna altra attività svolta dalla ditta nei medesimi locali che potranno in ogni momento essere oggetto di ispezione e controllo da parte degli organi preposti a tale controllo.
3. Il centro cottura dovrà essere in possesso di Scia Sanitaria intestata alla ditta aggiudicataria.

CAPO II – COMPOSIZIONE PASTI E DIETE SPECIALI

ART. 33 – MENU' E GRAMMATURA

1. Il singolo pasto dovrà essere composto da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca o cotta, acqua naturale, frutta e pane.
2. La composizione dei pasti destinati all'utenza scolastica sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù della ASL competente, elaborati per fasce d'utenza.
3. La ditta appaltatrice dovrà parimenti sin d'ora garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati dall'ASL suddetta, nulla potendo eccepire, anche in termini economici, rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute.
4. Le tabelle con i menù dovranno essere obbligatoriamente esposte in ogni locale mensa in maniera visibile all'utenza.

5. Per quanto riguarda i prodotti e le caratteristiche delle derrate alimentari si fa esplicito riferimento agli Allegati B) e C) del presente capitolato
6. Ogni pasto, oltre a quanto indicato nei menù ASL, dovrà essere comprensivo dei necessari condimenti.
7. Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù ASL, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali previste nel presente capitolato.
8. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
9. La ditta dovrà provvedere inoltre alla fornitura di cestini da viaggio sostitutivi del pasto per gite scolastiche o per iniziative di altro genere purchè inserite nell'attività scolastica. La preparazione di tali pasti sostitutivi sarà consentita solo previa comunicazione all'Ufficio Scolastico e al responsabile tecnico del servizio da effettuarsi almeno tre giorni prima della gita o di altra iniziativa.
10. Il cestino deve contenere almeno n. 2 panini farciti con prodotti presenti nel menù, un frutto di stagione e una bottiglia di acqua minerale (1/2 litro), un bicchiere e un tovagliolo in materia usa e getta riciclabile.

ART. 34 - DIETE SPECIALI, PASTO ALTERNATIVO E MENU' DIETETICO IN BIANCO

1. La Stazione Appaltante e l'appaltatore devono essere consapevoli delle responsabilità assunte nella gestione di diete speciali e, oltre a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione per la protezione dei dati personali degli utenti a dieta speciale, devono valutare con attenzione le diete a carattere sanitario per gli evidenti rischi connessi alla salute ed in particolare al rischio anafilattico.
2. La scuola e il servizio di mensa recepiscono le richieste dei genitori circa diete particolari dovute a ragioni di salute, attestate mediante presentazione di certificato medico, o di tipo religioso.
3. Tutti i tipi di richieste devono essere fatte al momento dell'iscrizione e avranno carattere permanente salvo ulteriore diversa richiesta del genitore. Le richieste di diete particolari devono essere documentate con certificato specialistico (allergologo). I genitori di alunni allergici devono consegnare le certificazioni all'Ufficio Affari generali del Comune. Lo stesso Ufficio comunicherà alla scuola i nominativi degli alunni allergici.
4. Deve essere sempre previsto, inoltre, oltre al menù del giorno, un menù dietetico "in bianco" (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio) indicativamente così composto:
 - a. Primo piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
 - b. Secondo piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo.
5. Il menù dietetico può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi, su semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.
6. Durante la manipolazione delle diete speciali, gli operatori devono utilizzare posate pulite per evitare qualunque possibilità di contaminazione incrociata con le altre diete e con i cibi del pasto convenzionale.
7. Nel rispetto della privacy, la Stazione Appaltante e l'appaltatore sono tenuti a mettere in atto misure di sicurezza all'interno della propria organizzazione, per la protezione dei dati personali.
8. Per la corretta gestione della dieta speciale è comunque importante che tutti i soggetti coinvolti responsabilmente, con compiti e funzioni diverse, siano adeguatamente informati circa:
 - ✓ l'identificazione dell'utente cui va somministrata la specifica dieta speciale;
 - ✓ gli alimenti non idonei a quell'utente;
 - ✓ i rischi connessi al consumo di alimenti non idonei;
 - ✓ le indicazioni necessarie e sufficienti a evitare errori di somministrazione;

- ✓ le procedure di gestione di eventuali emergenze.

ART. 35 – VARIAZIONI MENU'

1. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale in relazione all'opportunità di consumo di prodotti freschi soggetti all'andamento stagionale e/o di adeguamento per una corretta attuazione del progetto di educazione alimentare eventualmente promosso dall'Amministrazione comunale. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tali variazioni su semplice richiesta da parte dell'ufficio competente.
2. Eventuali variazioni saranno consentite anche nei seguenti casi:
 - a. Guasti di uno o più impianti del centro cottura;
 - b. Interruzione temporanea dell'erogazione di gas, energia elettrica o per altre cause di forza maggiore;
 - c. Per sopravvenute difficoltà nell'approvvigionamento delle derrate alimentari
3. Per l'ipotesi di cui al punto a) e al punto b) la ditta appaltatrice sarà obbligata a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con L'Ufficio comunale preposto.
4. Per le ipotesi di cui al punto c), la ditta appaltatrice si impegna ad erogare un menù alternativo la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione.
5. Tutte le variazioni dovranno, in ogni caso, essere effettuate previa comunicazione scritta specificatamente motivata, da inviare tempestivamente al RUP.
6. In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la ditta appaltatrice verrà avvisata tempestivamente e nessun indennizzo potrà essere richiesto per il mancato svolgimento del servizio.

CAPO III – CARATTERISTICHE GENERALI DELLE MATERIE PRIME ALIMENTARI E ALTRE CONDIZIONI GENERALI SUL CICLO DELLA PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 36 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi o cotti e/o come singola fornitura dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato C) del presente Capitolato.
2. La stazione appaltante, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente, promuove l'impiego di prodotti di qualità quali: prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, Km 0 e di filiera corta e provenienti da commercio equo e solidale, valorizzando le produzioni agroalimentari locali e loro stagionalità, con l'obiettivo primario di benefici di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.
3. E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).
4. Le derrate alimentari, in caso di non conformità e non restituite immediatamente al fornitore, dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal Lotto e quindi segregate in apposita area.
5. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente e devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.
6. L'aggiudicatario dovrà provvedere a garantire la tracciabilità di tutti i prodotti previsti per la preparazione dei singoli piatti, ivi compresi contenitori e materiali a contatto con gli alimenti e mostrarli ad ogni richiesta di controllo.
7. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere l'etichetta "originale", leggibile, al fine di garantire, in ogni momento, la corretta tracciabilità dei prodotti, come da normativa vigente.

ART. 37 - OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO

1. La ditta appaltatrice dovrà curare che la cucina del centro cottura, i magazzini, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro siano mantenuti in perfetto stato di pulizia e igiene. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.
2. Per i prodotti impiegati nelle sale da pranzo l'Appaltatore, a richiesta della Stazione Appaltante, rende disponibili tempestivamente l'elenco e le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati.

CAPO IV - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 38 - MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
2. I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.
3. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti, e da garantire la massima sicurezza igienica.
4. Le preparazioni a vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura prevalente.
5. Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami conformi alle norme igieniche in vigore.
6. Per ciascuna pietanza prevista dal menù che ha una denominazione generica (es.: pasta) o per ciascuna portata prevista dal menù che è possibile identificare con un vasto gruppo di alimenti appartenenti alla medesima tipologia (es.: frutta fresca, verdure di stagione), l'impresa aggiudicataria dovrà perseguire il principio della varietà delle preparazioni e la rotazione della frutta e della verdura.

ART. 39 - PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

1. Per la preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione in particolare all'art. 5 della legge 30 aprile 1962 n. 283 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del DPR 26 marzo 1980 n. 327 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.
2. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ..).
3. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento. In particolare si richiede che:
 - a. la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo;
 - b. il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
 - c. tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. Qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero.
 - d. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura e lo stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver

- terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare. Non deve trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- e. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
 - f. non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o comunque nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione dovesse essere di un solo giorno);
 - g. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - h. è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento, l'aggiunta di conservanti ed additivi chimici;
 - i. tutti gli alimenti vanno riposti, protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in marinatura) devono presentare in evidenza la data di allestimento;
 - j. sia evitata la promiscuità fra le derrate;
 - k. di curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, ecc.
 - l. di non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - m. di non ricongelare le materie prime congelate;
 - n. di non congelare le materie prime acquistate fresche né il pane;
 - o. di effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
 - p. di non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
 - q. di non utilizzare verdure, carni e pesci semilavorati e/o precotti;
 - r. di mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
 - s. di non utilizzare preparati per puré o prodotti simili, utilizzando quale addensante solo la farina o la fecola di patate;
 - t. di non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
 - u. di utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
 - v. di garantire che le uova pastorizzate, una volta aperte, siano consumate in giornata;
 - w. che le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non si protraggano per più di un'ora e siano effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pangrattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
 - x. di aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
 - y. di non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

ART. 40 – CONDIMENTI

1. Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite con formaggio grattugiato in giornata.
2. E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla legge 10 aprile 1954 n. 124 e al D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente utilizzati.
3. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

ART. 41 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

1. Ai fini di consentire il controllo da parte degli organi preposti sulle attività e sull'impiego delle derrate alimentari la ditta appaltatrice deve prelevare almeno 100gr di ciascuna preparazione indicata nel menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a +4°C in una zona identificata da un cartello riportante la dicitura "Pasto Test". Ogni alimento prelevato ("Pasto Test") deve essere riportato in sacchetti, con indicazione del cibo contenuto e della data di preparazione.
2. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei detti campioni, l'Amministrazione applicherà la penale prevista dal presente capitolato.

CAPO V - PULIZIA E IGIENE

ART. 42 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

1. L'appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie alla pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientale e degli alimenti.
2. L'Appaltatore si impegna a provvedere in particolare alla pulizia ordinaria e straordinaria delle sale refettorio.

ART. 43 - MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI

1. Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori delle scuole consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulitura dei vetri interni ed esterni dei locali refettori.
2. Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'appaltatore dovrà provvedere a rigovernare, a sistemare e sanificare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimenti) prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.
3. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Ove disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.
4. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
5. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

ART. 44- RIFIUTI

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, fatte salve iniziative di recupero offerte dall'appaltatore in sede di gara.
2. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e la Stazione Appaltante.
3. I rifiuti solidi urbani prodotti nelle sale da pranzo delle scuole devono essere raccolti in sacchetti, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.
4. Tutto lo smaltimento dovrà avvenire nel rispetto di quanto previsto dal regolamento comunale e dalla vigente normativa in materia.
5. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico della Stazione Appaltante.
6. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri

malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Appaltatore.

7. L'Appaltatore si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dalla Stazione Appaltante in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

CAPO VI – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

ART. 45- DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81.
2. L'aggiudicatario dovrà comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17 del d.lgs. n. 81/2008, al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.
3. L'aggiudicatario è tenuto, altresì, ad elaborare e trasmettere alla stazione appaltante entro un mese dalla sottoscrizione del contratto apposito "piano di sicurezza" relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di appalto. La Stazione Appaltante si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.
4. Resta a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di vestiario e di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 46 - SEGNALETICA DI SICUREZZA

1. L'appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 47 – CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI MENSA

1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati l'impresa affidataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo HACCP come previsto dal d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193.
2. A tutte le fasi operative del servizio dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dalla norme comunitarie nazionali vigenti.

ART.48 - CONTROLLI

1. La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni del presente capitolato.
2. L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso alla cucina e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.
3. Le bolle di consegna delle derrate alimentari e tutti i documenti riguardanti la tracciabilità dei prodotti dovranno essere conservati presso il centro di produzione pasti in originale e/o fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.
4. È fatta salva la competenza dell'ASL in materia di controllo igienico-sanitario.

CAPO VII - PERSONALE

Art. 49 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE DEI PASTI

1. Ogni servizio, inerente all'approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti, nonché il lavaggio delle stoviglie e il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere effettuati esclusivamente dal personale dipendente dell'impresa appaltatrice, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.
2. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà essere in possesso di idoneità sanitaria e dovrà essere adeguato sia numericamente che professionalmente alle effettive esigenze di gestione del servizio.
3. In considerazione della tipologia di utenza del servizio di mensa scolastica, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere all'affidatario la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, abbia tenuto un comportamento non conforme al codice di comportamento o risulti comunque non idoneo all'espletamento del servizio.
4. In caso di richiesta di sostituzione, l'affidatario dovrà procedere alla sostituzione tempestivamente e comunque non oltre tre giorni dalla richiesta.
5. Tutto il personale adibito deve possedere una formazione di base e deve essere continuamente aggiornato in relazione alla tipologia di utenza (ad es. diete speciali). La formazione e la sua efficacia devono essere documentate con cadenza annuale mediante trasmissione di specifica relazione al RUP.

ART. 50 – APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

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

ART. 51 – DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta appaltatrice si considererà all'atto dell'assunzione del servizio a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature con cui dovrà essere eseguito il presente appalto e del fatto che alcuni elementi dello stesso potranno essere soggetti a modificazioni nel corso della durata dell'appalto per adeguare il servizio alle normali e mutevoli esigenze dell'utenza.

ALLEGATI:

1. *Menu' tipo (ALLEGATO A)*
2. *Tabelle merceologiche delle derrate alimentari (ALLEGATO B)*
3. *Elenco dei prodotti e delle derrate alimentari (ALLEGATO C)*
4. *DUVRI*