



COMUNE DI GRUMO NEVANO

Via Giotto n. 4 – 80028 Grumo Nevano

Tel. 081 8327244 – 219 pec. comune.grumonevano@comune.grumo-nevano.na.it

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Procedura: art. 60 decreto legislativo n. 50 del 2016 Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 del decreto legislativo n. 50 del 2016 –

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA
INFANZIA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025, DEL COMUNE DI
GRUMO NEVANO.**

**IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO € 524.160,00 IVA ESCLUSA, PREZZO A
BASE DI ASTA € 4,20 PER PASTO IVA ESCLUSA, OLTRE ONERI DELLA
SICUREZZA COME DESCRITTI NEL DOCUMENTO DUVRI ALLEGATO E
QUANTIFICABILI IN € 1.000,00 NON SOGGETTI A RIBASSO.**

CIG: 9465927A11

INDICE

TITOLO 1- INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

ART. 3 ALLEGATI AL CAPITOLATO

ART. 4 CENTRO COTTURA

ART. 5 PRESTAZIONI ED ATTIVITA'

ART. 6 SICUREZZA ALIMENTARE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

ART. 7 ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 8 ULTERIORI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 9 REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E MODALITA' DI SOSTITUZIONE

ART. 10 MENU'

ART. 11 DIETE SPECIALI

ART. 12 PASTI DI EMERGENZA

ART. 13 DIETE IN BIANCO

ART. 14 DIETE DIFFERENZIATE PER ESIGENZE ETICO-RELIGIOSE

ART. 15 PRENOTAZIONE PASTI

ART. 16 MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

ART. 17 MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

ART. 18 MODALITA' DEL SERVIZIO

ART. 19 GESTIONE INFORMATICA DEL SERVIZIO

ART. 20 VARIANTI MIGLIORATIVE

TITOLO II ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

ART. 21 AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 22 VARIAZIONI DEL CONTRATTO

ART. 23 SCIOPERO ED INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

ART. 24 RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

ART. 25 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 26 RINUNCIA DELL'AGGIUDICAZIONE

ART. 27 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA SICUREZZA

ART. 28 IL PIANO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

TITOLO III NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

ART. 29 PERSONALE

ART. 30 PERSONALE IMPIEGATO IN SERVIZIO

ART. 31 NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

ART. 32 ORGANICO ADDETTI

ART. 33 CLAUSOLE SOCIALI

ART. 34 FORMAZIONE DEL PERSONALE

ART. 35 VESTIARIO E DISPOSITIVI DPI

ART. 36 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

TITOLO IV PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE, CONSUMO E CONTROLLO

ART. 37 OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 38 SMALTIMENTO RIFIUTI

ART. 39 GESTIONE DEGLI INFESTANTI

ART. 40 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

ART. 41 CONTROLLI ANALITICI DEL SERVIZIO

ART. 42 CONTROLLI DELLA STAZIONE APPALTANTE

ART. 43 IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

ART. 44 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

ART. 45 MANCATO RISPETTO DELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001

ART. 46 CONSERVAZIONE CAMPIONATURA

ART. 47 RILIEVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

ART. 48 COMMISSIONE MENSA

TITOLO V INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 49 INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 50 DIFFIDA AD ADEMPIERE E RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

ART. 51 IPOTESI DI RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

ART. 52 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

TITOLO VI PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 53 PREZZO DEL PASTO

ART. 54 MODALITA' DI PAGAMENTO

TITOLO VII NORME DI CHIUSURA

ART. 55 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

ART. 56 NORME SULLA PRIVACY

ART. 57 ELEZIONE DI DOMICILIO

ART. 58 CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

ART. 59 NORME DI RINVIO

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

- a) la produzione e la fornitura di circa 124.800 pasti per gli anni scolastici 2022/2023-2023/2024 – 2024/2025, in legume fresco/caldo pronti per il consumo e destinati al servizio di mensa scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto delle scuole dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno del Comune di Grumo Nevano.
- b) Le scuole ove viene effettuato il servizio mensa oggetto dell'appalto sono indicativamente elencate nell'allegato n. 1 al presente Capitolato. Il numero delle scuole di cui al predetto elenco potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Appaltante, sulla base delle richieste delle competenti autorità scolastiche, acquisite le esigenze dei fruitori/utenti, ovvero degli alunni e delle alunne;
- c) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature comunque occorrenti per la corretta esecuzione dell'appalto;
- d) il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione e confezionamento ai singoli plessi scolastici destinatari del servizio;
- e) la fornitura dei contenitori per il confezionamento e set di posate monouso, bicchieri, tovagliette segnaposto e tovaglioli che devono essere di materiale previsto dalla normativa vigente, limitando materiale non riciclabile o ad impatto inquinante;
- f) l'allestimento dei tavoli destinati alla refezione, il ricevimento dei pasti, la distribuzione degli stessi, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, la gestione dei rifiuti favorendo la raccolta differenziata ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio, nel rispetto totale dell'ambiente e del riciclo dei materiali;
- g) utilizzo di materiali e prodotti ecocompatibili e sostenibili, riciclabili, riutilizzabili, nel rispetto dei principi della "plastic free";
- h) la fornitura di diete speciali. Le diete dovranno essere confezionate dall'Impresa Appaltatrice anch'esse in vaschette monoporzione, contrassegnate in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'Amministrazione Comunale;
- i) la gestione informatizzata della contabilità dei ticket mensa mediante apposito applicativo (APP), per i pagamenti, le prenotazioni, il monitoraggio dei pasti.

Il gestore si impegna – qualora richiesto - ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi in ambito scolastico che ex scolastico, purché ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica. A titolo esemplificativo: attività scolastiche ex curriculari; attività ludico estive per minori e ragazzi; mensa per attività sociali rivolte ad anziani e per indigenti. In questi casi, il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.

La ditta affidataria si impegna a mettere a disposizione personale qualificato per la preparazione di pasti per altri servizi comunali (es: pranzo di Natale/Capodanno per gli anziani) qualora ne ricorra la necessità e previo accordo sul costo del servizio richiesto.

Il servizio di mensa scolastica si articola su cinque giorni feriali, escluso il sabato, secondo specifico calendario scolastico della Regione Campania, con riferimento ai diversi cicli d'istruzione previsti, e alle disposizioni specifiche della Direzione Didattica Statale.

ART. 2

DURATA ED INIZIO DELL'APPALTO

L'appalto è conferito a partire dalla data presunta del 21 novembre 2022.

Il relativo contratto verrà stipulato a seguito di aggiudicazione, la cui efficacia è subordinata all'esito positivo dei controlli di legge.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito anche Codice degli appalti o Codice), di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 8, c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con Legge n.120/2020.

Al termine del contratto lo stesso si intenderà concluso, senza necessità di preventiva disdetta o preavviso.

ART. 3 ALLEGATI AL CAPITOLATO

Formano parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, i seguenti Allegati:

- allegato 1 elenco dei plessi scolastici ove viene effettuato il servizio mensa con indicazione del numero di utenza suddivisa tra alunni e personale docente e non docente
- allegato 2 menù scuola Primaria e Scuola dell'Infanzia
- allegato 3 specifiche dell'ASL
- allegato 4 raccomandazioni ASL

ART. 4 CENTRO COTTURA

1. E' fatto obbligo all'aggiudicatario utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un proprio Centro Cottura, di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'Appalto, con capacità di produzione adeguata all'entità del servizio richiesto nel presente Capitolato.
2. L'ubicazione del Centro Cottura dovrà garantire un tempo di viaggio del pasto non superiore a trenta (30) minuti, calcolati mediante l'utilizzo del sito www.viamichelin.it
3. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico dell'aggiudicatario e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
4. Il Centro Cottura dovrà presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente, debitamente comunicati all'ASL competente, ai sensi del D.lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.
5. L'aggiudicatario dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno alla classe A+, o equivalente secondo la normativa vigente, per i frigoriferi ed i congelatori e almeno alla classe A, o equivalente secondo la normativa vigente, per lavatrici, lavastoviglie e forni, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica che la ditta dovrà tenere, almeno in copia, presso il Centro Cottura stesso.
6. Il concorrente dovrà dichiarare la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro di cottura alternativo da utilizzare in caso di emergenza che sia localizzato a non oltre 30 minuti di viaggio dalla Casa comunale, calcolati mediante l'utilizzo del sito www.viamichelin.it.

ART 5 PRESTAZIONI ED ATTIVITA'

1. Il servizio oggetto dell'appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni, servizi e attività, da effettuare a cura e spese dell'impresa aggiudicataria, di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo di maggiore dettaglio seppure non esaustivo:
 - a) la messa a disposizione e la co-gestione della contabilità dei ticket mensa mediante apposito applicativo informatico (APP) da utilizzare con credenziali di accesso riservato (famiglie, Comune, Scuola, Affidatario del servizio) per la prenotazione dei pasti, per i pagamenti e per il monitoraggio;
 - b) rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'aggiudicatario e il Comune di Grumo Nevano;
 - c) approvvigionamento delle derrate alimentari per la produzione di pasti a gestione appaltata, secondo il menù indicato dal competente servizio dell'A.S.L.;
 - d) preparazione e cottura dei pasti presso il Centro di Cottura individuato dall'aggiudicatario per la gestione Appaltata, che rispettino scrupolosamente i menù approvati dall'Azienda Sanitaria Asl NA2Nord e le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi culturali;
 - e) trasporto dei pasti nei plessi della scuola dell'infanzia e primaria interessati, con mezzi e personale adeguati e a norma delle leggi vigenti in materia;
 - f) porzionatura e distribuzione a mezzo scodellamento dei pasti agli utenti;
 - g) fornitura giornaliera in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta, tovagliolo di carta, piatti (piani e fondi), bicchieri infrangibili e posate per tutte le scuole dell'infanzia e primarie interessate. Il materiale utilizzato dovrà limitare l'impatto ambientale e dovrà essere certificato a norma di legge. A tal proposito è possibile presentare offerta qualitativa migliorativa con la distribuzione di un KIT individuale e personalizzato e/o altra soluzione che sia ecocompatibile ed a ridotto impatto ambientale, nel rispetto del principio della plastic free;
 - h) preparazione dei tavoli per tutte le scuole interessate;
 - i) distribuzione dei pasti e riassetto dei locali mensa per tutte le gestioni;
 - j) sanificazione dei tavoli e sedie e delle attrezzature ad uso promiscuo tra eventuali turni, mediante l'utilizzo di prodotti idonei certificati;
 - k) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali interessati all'impresa alimentare, dei refettori, e degli spazi annessi per tutte le gestioni;
 - l) conferimento differenziato dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali e fornitura materiale di consumo per la raccolta differenziata e il recupero di materiale da riciclo;
 - m) fornitura e gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani,) presso i servizi igienici, sia ad uso esclusivo che promiscuo del personale della ditta, di pertinenza dei refettori scolastici;
 - n) manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nei locali mensa e nelle zone lavaggio di tutte le scuole interessate ai servizi oggetto del presente appalto;
 - o) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con il Comune di Grumo Nevano;
 - p) messa a disposizione e installazione delle attrezzature necessarie come previsto nel presente Capitolato ed eventualmente nell'offerta tecnica della ditta aggiudicataria;
 - q) in situazioni di emergenza, somministrazione del pasto in pluriporzione nelle aule con conseguenti operazioni di pulizia e sanificazione;
 - r) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;

- s) nomina di un referente del servizio con il quale il Comune, la Scuola e la Commissione mensa si dovrà interfacciare per eventuali criticità e problematicità;
 - t) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come previsto dal presente capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e dell'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.
2. Il servizio di refezione scolastica è garantito, di norma, da ottobre a giugno compresa la sospensione nei periodi di vacanza, quello stabilito dal calendario scolastico regionale, fatti salvi gli eventuali aggiustamenti deliberati dalle singole Autonomie Scolastiche (Istituti Comprensivi) nell'ambito della propria autonomia, e verrà comunicato all'aggiudicatario, non appena disponibile.

ART. 6

SICUREZZA ALIMENTARE ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, l'aggiudicatario, in relazione a quanto previsto dal presente capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 (*"ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"*), per i locali interessati alle attività previste dal presente Capitolato;
2. l'aggiudicatario ha l'onere di individuare, ai sensi del Decreto Legislativo n. 193/2007, l'Operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia al Comune di Grumo Nevano.
3. Il Comune di Grumo Nevano non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'aggiudicatario ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Comune di Grumo Nevano per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'aggiudicatario, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Comune di Grumo Nevano per effetto delle violazioni di cui sopra
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - a) dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - b) dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - c) dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - d) dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - e) dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli più sopra citati.
5. La ditta dovrà trasmettere al Comune di Grumo Nevano, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata; in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la

documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

6. Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'Ente.
7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

ART. 7

ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. L'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (di seguito "CAM") di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione Campania per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.
2. Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Inoltre, dovranno essere rispettate, con riferimento alle materie prime di origine biologica le percentuali minime in peso e per singola tipologia merceologica di prodotto a garanzia dei criteri di base espressi dal D.M. n.14771 del 18.12.2017.
3. Per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020).
4. La verifica del rispetto delle percentuali previste dal Capitolato speciale d'appalto, o di quelle migliorative offerte in sede di gara, viene effettuata mediante un rapporto almeno semestrale, che l'appaltatore è tenuto a Comunicare alla stazione appaltante, indicativamente nei mesi di gennaio e luglio;
5. La qualità del pasto dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di "qualità superiore", in ottimo stato di conservazione, prodotte secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore;
6. Le materie prime alimentari utilizzate dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. Le derrate alimentari utilizzate devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi sopracitate; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse o comunque equivocabili;
7. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici). Le derrate alimentari devono essere inserite nelle aree di cottura senza l'imballo secondario. L'imballo secondario deve essere utilizzato solo ed esclusivamente nelle aree di stoccaggio merci dopo il ricevimento. Il personale che movimentava le derrate alimentari manipolando l'imballo secondario, deve essere diverso dal personale addetto alla manipolazione delle derrate con il solo imballo primario o prive dello stesso. Tutto il sito deve essere dotato di un programma di Pest control da ditta autorizzata e specializzata con programma di intervento specifico e relazioni periodiche. A richiesta dell'A.C. l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente

modificati. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali dell'aggiudicatario devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.

ART. 8 ULTERIORI OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario deve inoltre:

1. attenersi al Regolamento CE n° 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agroalimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia;
2. disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo;
3. individuare un Responsabile del sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo;
4. inviare al Comune, all'inizio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice e produttrice, norme commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche ed ogni altro elemento utile all'identificazione delle derrate e inoltre le certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari comunicando al Comune ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco entro 10 giorni dalla variazione;
5. indicare, inoltre, quando i vari prodotti biologici, DOP, IGP, STG, prodotti tipici e tradizionali, vengono utilizzati nell'arco delle 4 settimane di menù, tenuta in debita considerazione l'offerta tecnica migliorativa, offerta che diventa vincolante per l'aggiudicatario. I relativi dati previsionali devono essere consegnati al Comune entro i 15 giorni precedenti l'inizio delle 4 settimane di riferimento, mentre il consuntivo deve essere presentato entro il mese successivo;
6. acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione comunale, in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra. Tale certificazione e documentazione deve essere idonea a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore dell'aggiudicatario o dall'aggiudicatario stesso e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati.

ART. 9 REPERIBILITA' DEI PRODOTTI BIOLOGICI E MODALITA' DI SOSTITUZIONE

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici, l'aggiudicatario dovrà procedere, previa richiesta all'Amministrazione comunale di apposita autorizzazione alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti aspetti:
 - a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Grumo Nevano;
 - b) indisponibilità in senso stretto, legata invece a situazioni temporanee e contingenti;

- c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta
3. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti. Qualora nessuna delle suddette categorie risulti disponibile, la sostituzione potrà avvenire con prodotti convenzionali, provvedendo comunque a garantire il rispetto delle percentuali previste nel Capitolato e nell'offerta tecnica.
 4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio del Comune di Grumo Nevano.

ART. 10

MENU

1. I menù sono definiti, su indicazione del Servizio di Dietologia dell'ASL Napoli 2 Nord. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle Tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato. In casi particolari, i menù possono essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli a garanzia dell'utenza e previo parere positivo del Servizio di Dietologia, che ha elaborato i menù o di altro presidio sanitario specialistico.
2. I menù potranno subire variazione nel corso di validità del contratto senza che la ditta possa opporre pretese ed eccezioni
3. Il Comune di Grumo Nevano si riserva, altresì, la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Asl competente
4. I menù sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, proposte dalle autorità/organismi competenti, dal Comune di Grumo Nevano e dalla Commissione Mensa
5. Le variazioni ai menù devono essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio del Comune di Grumo Nevano. Nessuna variazione può essere apportata dall'aggiudicatario senza la specifica autorizzazione da parte del Comune di Grumo Nevano.
6. I menù devono essere trasmessi al Comune di Grumo Nevano, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'entrata in vigore, per la pubblicazione on-line sul sito del Comune e della scuola e devono contenere le informazioni circa i prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.
7. L'aggiudicatario può, previa comunicazione scritta all'Ufficio del Comune di Grumo Nevano preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menù nei seguenti casi di anomalia:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto
 - b. interruzione temporanea della produzione per sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. allerta alimentare;
 - e. irreperibilità delle materie prime.

Tale comunicazione deve essere necessariamente effettuata al rilevamento dell'anomalia.

8. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'aggiudicatario dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno

speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune di Grumo Nevano.

9. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o un “menù tipico campano.”
10. In occasione di gite scolastiche, scioperi o altre emergenze il Comune di Grumo Nevano potrà chiedere all’aggiudicatario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di refezione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio fresco e con prosciutto cotto al naturale) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato e acqua (se del caso ed in conformità alle disposizioni che saranno definite in relazione alle modalità per la fornitura di acqua). I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti.

ART. 11 DIETE SPECIALI

L’Impresa aggiudicataria, con la modalità di prenotazione informatica e nel rispetto della Privacy, acquisirà il numero e la tipologia delle diete speciali da approntare per i diversi utenti, affetti da allergie e/o patologie alimentari certificate, che ne facciano richiesta. La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso la cucina con la supervisione del direttore (o dell’eventuale dietista).

Per le suddette diete, su indicazione del medico curante dell’alunno, saranno indicati gli ingredienti da utilizzare per la relativa preparazione. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall’Amministrazione Comunale.

ART. 12 PASTI DI EMERGENZA

L’Impresa aggiudicataria è tenuta alla fornitura, per ogni plesso scolastico che usufruisce del servizio e secondo la composizione del menù previsto per il relativo grado di scuola, compreso il personale docente, di almeno tre ulteriori pasti da servire in casi di emergenza.

Detta fornitura, non rientrerà nel numero complessivo dei pasti giornalieri forniti dall’Impresa, e non darà luogo ad alcun prezzo aggiuntivo.

ART. 13 DIETE IN BIANCO

Il centro di cottura dovrà provvedere alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta una richiesta unitamente alla prenotazione dei pasti. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

ART. 14 DIETE DIFFERENZIATE PER ESIGENZE ETICO-RELIGIOSE

La ditta è tenuta su richiesta dell’utenza, a predisporre menu conformi ad esigenze etnico-religiose e vegetariane. Le variazioni vanno di norma concordate con il Comune di Grumo Nevano nelle prime settimane dall’inizio del servizio, sentiti gli organi di rappresentanza istituzionale delle minoranze etniche presenti in seno al Comune di Grumo Nevano.

ART. 15 PRENOTAZIONE PASTI

E' cura della Ditta informarsi quotidianamente, presso il referente del servizio di refezione designato dal Dirigente Scolastico, non prima delle ore 9,00 e non oltre le ore 9,30 del numero dei pasti da fornire ad ogni singolo plesso, ciò telefonicamente e/o preferibilmente a mezzo email. E' onere della ditta di effettuare quotidianamente la trasmissione riepilogativa, distinta per plessi scolastici, delle prenotazioni giornaliere all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune a mezzo email, fermo restando l'utilizzo di sistemi informatici di prenotazione e monitoraggio con accesso riservato anche al Comune e alla Scuola, atto a facilitare tutte le operazioni di monitoraggio, verifica e controllo.

ART. 16

MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere ai requisiti igienici previsti dal Reg UE 852/2004.
2. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura devono essere preparate lo stesso giorno del consumo, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:
 - a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C);
 - b) cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
 - c) arrosti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
3. Nell'approntare il servizio l'aggiudicatario deve:
 - a. produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto (anche diete speciali);
 - b. condizionare nei contenitori termici la pasta e il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - c. condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - d. condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura, e inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
 - e. consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso del consumo.
4. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle previste nelle diete previste dall'ASL NA2.
5. In particolare, l'aggiudicatario deve:
 - a) utilizzare spezie ed erbe aromatiche, sia fresche che secche, per insaporire i cibi;
 - b) mantenere un ridotto consumo di sale fino e grosso, che deve essere esclusivamente iodato;
 - c) utilizzare olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire, che per cuocere. Per cuocere è consentito utilizzare, in alternativa, olio di arachide;
 - d) utilizzare il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate (che deve essere necessariamente di patate fresche), o nei dolci preparati dal cuoco;
 - e) evitare la panna;
 - f) evitare la somministrazione di merendine, budini, dessert confezionati, succhi di frutta, bibite gassate e dolciumi;
 - g) utilizzare esclusivamente carni bovine, avicunicole e suine da animali allevati e macellati in Italia;
 - h) utilizzare latte e derivati di provenienza nazionale e/o a km 0;

- i) utilizzare i bastoncini di pesce non prefritti;
- 6. Riguardo le grammature per le pietanze da servire ad insegnanti ed educatori (persone adulte) si dovrà fare riferimento alle grammature delle scuole secondarie di secondo grado (età 14 – 18 anni) come da Linee Guida regionale.
- 7. Per ogni pasto, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla produzione e alla consegna almeno di un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze.
- 8. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

ART. 17

MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI

1. I pasti giornalieri pronti per il consumo saranno preparati in “legame fresco - caldo” presso il centro cottura indicato in sede di offerta dall’aggiudicatario.
2. Le attrezzature utilizzate per il loro trasporto dovranno essere conformi ai sensi della normativa vigente e tali da garantire il mantenimento della temperatura, delle garanzie igieniche e organolettiche dei cibi.
3. Per il confezionamento e il trasporto dei pasti il fornitore deve utilizzare contenitori costituiti da una parte esterna in polipropilene, lavabili e disinfettabili sia all’interno che all’esterno, muniti di contenitori interni in acciaio inox G/N con coperchio a chiusura termica ed ermetica tali da non consentire fenomeni di impaccamento e versamento di liquidi. Tali contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
4. All’aggiudicatario spetta trasportare i pasti prodotti ai plessi scolastici nei locali in cui avviene la distribuzione e la somministrazione.
5. Quotidianamente la Ditta deve provvedere, per ogni singola scuola servita, all’emissione di un documento di trasporto riportante la data, la scuola destinataria ed il numero dei pasti veicolati.
6. Per l’esecuzione del servizio, l’aggiudicatario deve mettere a disposizione automezzi sufficienti per numero e capacità di carico, omologati almeno euro 6, anche alimentati a GPL o metano, oppure ad alimentazione elettrica. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il servizio, la ditta deve essere dotata di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il servizio e il rispetto degli orari.
7. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato e sanificabile onde consentire le necessarie operazioni di pulizia.
8. Non è consentito il trasporto promiscuo dei generi alimentari contemporaneamente ad altri prodotti che possano comportare un eventuale rischio di contaminazione chimico- fisica.
9. I mezzi messi a disposizione dall’aggiudicatario devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant’altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione.
10. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi.
11. È fatto obbligo all’aggiudicatario di provvedere settimanalmente, o quando si renda necessario, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati. La sanificazione deve essere documentata.
12. L’aggiudicatario deve elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti. In particolare, la consegna dei pasti prevede che:
 - a. gli alimenti cotti da consumarsi caldi abbiano a temperatura non inferiore a + 65° C;
 - b. gli alimenti da consumarsi freddi abbiano una temperatura non superiore a + 10°C.
13. I pasti devono raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 20 minuti antecedenti l’orario previsto per il loro consumo (*es. se l’orario di inizio distribuzione*

è previsto per le ore 12.00, i pasti devono giungere nel plesso di distribuzione non prima delle ore 11.40);

14. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva consegna non dovrà mai superare i 30 minuti.
15. L'aggiudicatario deve dotare i plessi terminali di almeno n.1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi.
16. La temperatura degli alimenti deve essere rilevata dall'addetto della ditta aggiudicataria all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso;
17. L'aggiudicatario deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti nei vari plessi di somministrazione.
18. Il personale addetto al trasporto dei pasti deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale scolastico, adottando particolari cautele all'ingresso e all'uscita delle diverse sedi scolastiche, avendo cura, dopo le operazioni di carico/scarico, di chiudere eventuali cancelli/porte di accesso. Deve essere altresì disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non sostare presso i vari luoghi, se non per il tempo strettamente necessario allo svolgimento del proprio lavoro.
19. Ove si verificassero modificazioni dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del presente appalto, verrà data comunicazione all'aggiudicatario che sarà tenuto ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.
20. Dovrà essere garantito l'impiego costante dei mezzi aventi le caratteristiche indicate in sede di offerta.

Gli alimenti dovranno essere trattati e trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente, dai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e successive modificazioni, nonché dal D.Lgs 6 novembre 2007, n. 193.

Il pane, adeguatamente confezionato a norma della vigente normativa regionale, deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente.

ART. 18 MODALITA' DEL SERVIZIO

Spetta all'impresa aggiudicataria la fornitura di tutto quanto necessario alla produzione, al consumo del pasto, al trasporto ed alla distribuzione ivi compresi: tutti i mezzi per la distribuzione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, le stoviglie fornite per il pasto.

Nello specifico, dovranno essere:

- a) Piatti e bicchieri monouso in materiale biodegradabile e compostabile 100%;
- b) Posate riutilizzabili (forchette, cucchiari, coltello), in Acciaio Inox, Tritan o Polipropilene, da fornire in kit corredato di contenitore protettivo chiuso per il trasporto. Tale kit dovrà quindi essere fornito agli utenti in modo che gli stessi possano provvedere alla sanificazione quotidiana delle stoviglie ivi contenute. Il kit dovrà quindi essere fornito individualmente agli utenti in modo che gli stessi possano provvedere alla sanificazione quotidiana delle stoviglie ivi contenute. Il kit dovrà essere munito di contenitore chiuso che ne consenta il trasporto igienico da casa a scuola e viceversa. Il kit, inclusivo delle posate, dovrà essere quindi composto dai materiali succitati e corredato da idonea certificazione che ne assicuri la conformità alla normativa vigente. Inoltre, le posate dovranno essere di qualità tale da garantire resistenza alla rottura e frammentazione durante l'utilizzo quotidiano.

A tal proposito si rinvia a quanto indicato nell'art. 5 punto g) ovvero che "è possibile presentare offerta qualitativa migliorativa con la distribuzione di un KIT individuale e personalizzato e/o altra

soluzione che sia ecocompatibile ed a ridotto impatto ambientale, nel rispetto della plastic free e dell'età degli utenti/fruitori.

In ogni caso è vietata la fornitura di stoviglie e di ogni altro prodotto realizzato in Melamina o altro materiale non consentito per legge e non adatto all'età degli utenti.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio per la preparazione dei pasti. E' vietato l'uso di recipienti non specificamente destinati agli alimenti ed in particolare quelli in alluminio per la conservazione dei cibi.

ART. 19

GESTIONE INFORMATICA DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione del Comune di Grumo Nevano un sistema informatizzato per la gestione dei vari aspetti del servizio:

- b) anagrafiche utenti;
- c) prenotazione, cancellazione e pagamento dei pasti;
- d) divulgazione menù e richiesta diete speciali;
- e) reportistica del servizio, statistiche ed effettuazione di controlli;
- f) comunicazioni verso gli utenti (e-mail, sms e avvisi).

Il sistema gestionale deve essere accessibile in modalità web dagli operatori del Comune o soggetti da esso incaricati opportunamente identificati ed autorizzati con vari livelli di permessi (operatore, gestore, responsabile, amministratore del sistema, ...) configurabili.

L'impresa aggiudicataria provvede, a propria cura e spese, alla fornitura di un sistema fruibile dall'utenza attraverso web application – accessibile anche via smartphone (sito responsive) – e compatibile con i principali sistemi operativi desktop e mobili.

Attraverso l'applicazione, l'utente – dopo una opportuna fase di registrazione e attivazione - deve poter effettuare tutte le principali operazioni di comunicazione e interfacciamento al servizio on-line quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, l'iscrizione al servizio (con relativo sistema di protocollazione anche da integrarsi a quello della stazione appaltante), la prenotazione/gestione dei pasti, la ricezione delle comunicazioni, il controllo della spesa e dei pagamenti effettuati.

Le informazioni relative alle prenotazioni devono essere immediatamente fruibili dal Centro Cottura e dal Comune di Grumo Nevano che deve essere messa nelle condizioni di visualizzare ed elaborare i riepiloghi dei totali giornalieri per Scuola/Classe/diete speciali riferite al nome e cognome del bambino e/o in forma aggregata, grazie ad una rilevazione nominativa dei pasti, garantendo, comunque, il rispetto dei requisiti di privacy.

L'aggiudicatario deve, inoltre, garantire un sistema di invio avvisi destinato ai genitori per comunicazioni relative a pagamenti, modifica del servizio, (...). Tali avvisi dovranno essere trasmessi via sms senza limitazioni e a mezzo e-mail.

Il canone del servizio e il costo dell'invio degli avvisi saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto.

Nell'ambito della massima fruibilità dei servizi di pagamento, l'aggiudicatario deve proporre modalità di pagamento del ticket mensa al fine del miglioramento del servizio, senza che ciò comporti aggravio di spese per l'Amministrazione e per gli utenti.

Tutte le attività di pagamento elettronico – incluso l'invio tramite applicazione mobile – devono essere rese accessibili attraverso la piattaforma Pago PA (o altra piattaforma che sarà comunicata), presso tutti i Prestatori di Servizi di Pagamento che aderiscono al sistema stesso. In alternativa il Comune si riserva di fornire altra modalità di pagamento.

Il sistema informatico deve prevedere una gestione degli iscritti ai servizi basata sul concetto di famiglia in anagrafica, e non sul singolo alunno.

In ogni momento il sistema deve consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione, lo storico, i costi e relativa rendicontazione, gli incassi effettuati dai singoli esercizi convenzionati, i pagamenti effettuati dagli utenti, le presenze, il numero dei pasti anche suddiviso per singola scuola e classe forniti con totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati. In particolare, deve rendicontare i pasti ordinati giornalmente per tipologia di pasto/scuola, nome scuola, mese, anno scolastico o solare, per bambino e/o insegnante/adulto.

ART. 20

VARIANTI MIGLIORATIVE

Gli standard di qualità del servizio sono quelli riportati nel presente Capitolato, e sono da considerarsi minimi. Pertanto l'Impresa può presentare in fase d'offerta proposte migliorative conformemente a quanto previsto dall'art. 95, comma 14, del D.Lgs. 50/2016. In particolare, per quanto attiene le specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, tutti gli alimenti biologici di cui eventualmente si propone la fornitura, dovranno essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le Risorse Agricole, e presentare in etichetta la dicitura “Agricoltura biologica regime di controllo CEE”, il nome dell’organismo di controllo ed il nome dell’indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Non potranno in ogni caso essere oggetto di varianti:

- i menu;
- gli orari di distribuzione dei pasti presso le scuole, che vanno concordate e pianificate con le stesse;
- modalità confezionamento pasti (contenitori monoporzione o altra soluzione).

Le varianti proposte non saranno prese in considerazione dalla Stazione Appaltante se riguarderanno obblighi di legge o standard già previsti nel presente Capitolato.

Le migliorie che l'impresa intende proporre devono risultare esplicitate nel Piano di esecuzione del Servizio, di cui all'art. 28 del presente Capitolato, che sarà allegato all'offerta. In detto Piano, devono risultare chiare ed evidenti le migliorie offerte, evidenziando i motivi di convenienza per la Stazione Appaltante, i tempi massimi di realizzazione, le caratteristiche organizzative, l'impiego e la descrizione analitica dell'eventuale tecnologia che si intende impiegare, il costo presumibile equivalente.

Le eventuali migliorie proposte, se accolte dalla Stazione Appaltante, non potranno in ogni caso comportare oneri aggiuntivi per il Comune di Grumo Nevano per il periodo di esecuzione del servizio, intendendosi ricomprese nell'offerta economica indicata in sede di gara; alla scadenza contrattuale, le eventuali tecnologie fornite dall'Azienda per la realizzazione delle proposte migliorative, diventeranno automaticamente di proprietà dell'Ente appaltante.

In caso di realizzazione delle varianti migliorative oltre i tempi indicati dall'Azienda e per colpe ad essa imputabili, il Comune di Grumo Nevano applicherà le penalità previste al successivo articolo 70 del presente Capitolato, in relazione ai giorni di ritardo, fissando un ulteriore e improrogabile termine entro il quale le stesse devono essere realizzate.

Decorso inutilmente anche tale ultimo termine, è facoltà del Comune operare delle detrazioni sulle fatture pasti mensili fino alla concorrenza del relativo costo presumibile dichiarato in sede di gara dalla stessa Ditta, o procedere alla risoluzione del contratto stipulato addebitando alla stessa gli ulteriori eventuali costi sostenuti.

Le varianti migliorative, saranno valutate in base al numero di proposte offerte, tenendo presente l'originalità e l'innovatività, il relativo costo presumibile, le ricadute nei confronti dell'utenza e della comunità locale, la sua concreta possibilità di attuazione.

E' nella facoltà della Stazione Appaltante, anche acquisendo preventivi e/o informazioni, verificare l'eventuale costo presumibile equivalente e tutti gli altri aspetti tecnico-organizzativi dichiarati in sede di gara dalle Imprese partecipanti per le varianti migliorative offerte.

E' altresì facoltà della Stazione Appaltante decidere, in sostituzione delle eventuali proposte

migliorative offerte in sede di gara ed a parità di costo presumibile e di convenienza per la migliore efficienza del Servizio, la realizzazione di varianti migliorative alternative.

TITOLO II

ADEMPIMENTI AMMINISTRATIVI

ART. 21 AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo stimato dell'appalto ammonta ad **€ 525.160,00** coltre IVA al 4% di cui €. 1.000,00 per oneri per la sicurezza.

Il predetto importo posto a base di gara è calcolato considerando il numero presunto di pasti annui **41.600** stimati, distribuire e trasportare sulla base dei seguenti costi unitari massimi:

- **€ 4.20** a pasto fornito alle scuole oltre IVA al 4%, ed oneri sicurezza per un totale di **€ 4.376** a pasto.

L'offerta dovrà essere formulata indicando la percentuale di ribasso che sarà applicata ai costi unitari indicati.

Tale percentuale sarà poi applicata:

- al prezzo del singolo pasto fornito nelle scuole

Tali prezzi comprendono il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della Ditta dal capitolato speciale, dal disciplinare di gara e relativi allegati, e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta proporrà in sede di offerta.

L'importo è finanziato con fondi Comunali.

Si precisa infine che l'importo complessivo indicato a base d'asta ha la sola funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni e ha carattere presuntivo, mentre il corrispettivo per l'esecuzione del contratto sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste e fornite, tenuto conto dell'offerta dell'aggiudicatario. L'importo da corrispondere sarà pertanto a consuntivo.

Eventuali variazioni contrattuali saranno disciplinate dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

ART. 22 VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Il Comune di Grumo Nevano si riserva la facoltà di variare, tanto in più quanto in meno, il numero dei pasti senza che l'Impresa aggiudicataria possa trarne argomento per chiedere compensi e prezzi diversi da quelli risultanti dal contratto, in quanto il numero dei pasti è indicativo ed è calcolato sulla media di una stima comunicata dalla scuola. Il numero potrà, quindi, variare in relazione alla popolazione scolastica ed in relazione ad ogni singola metodologia organizzativa della scuola effettuata dagli Organi competenti.

Il numero complessivo, pertanto, dovrà considerarsi presunto e suscettibile di variazioni.

ART. 23

SCIOPERO E/O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 e successive modificazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". In caso di sciopero del personale dell'Impresa Appaltatrice potranno essere concordate con la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Settore Amministrativo e Servizi Generali, d'intesa con la competente ASL.

In caso di sciopero del personale della Ditta Appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'Ufficio comunale competente deve essere avvisato almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora invece la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità prescritte di cui **all'articolo 49 e seguenti**.

In ogni caso la Ditta Appaltatrice non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

ART. 24

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Assumendo la gestione delle attività previste nel presente capitolato l'Impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale, derivategli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato, comprese quelle nei confronti del proprio personale dipendente, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria compagnia, un contratto assicurativo a copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti eventualmente subiti dai fruitori del servizio di refezione, 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.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia, per l'espletamento delle attività previste dal presente Capitolato, gli eventuali danni alle cose di proprietà del Comune che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, compreso il rischio vicini.

Il contratto assicurativo deve espressamente indicare che l'Amministrazione Comunale é considerata "terza" a tutti gli effetti e prevedere un capitale assicurato congruo, adeguatamente rivalutatosi durante il periodo di durata del presente capitolato, e comunque non inferiore a € 2.000.000,00 (Euro duemilioni/00) per persona lesa e per danni a cose o animali.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto.

La polizza dovrà, quindi, espressamente:

1. prevedere estensione assicurato aggiunto al Comune di Grumo Nevano;
2. prevedere la copertura per la Responsabilità Civile all'assicurato dalla preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande;
3. prevedere la copertura per la Responsabilità civile derivante dalla conduzione, uso, gestione di fabbricati ove si svolge l'attività.

L'Aggiudicatario del servizio assumerà a proprio carico il risarcimento dei danni imputabili a responsabilità propria e/o delle persone delle quali deve rispondere a norma di Legge qualora detti danni non rientrino in copertura o siano parzialmente risarciti a causa di franchigie o altri scoperti e/o deficienze rispetto alle coperture sopra richieste.

ART. 25

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale che porrà a carico della Ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Grumo Nevano.

Ai fini del ricevimento degli atti relativi al presente contratto, le parti eleggono domicilio rispettivamente: l'Amministrazione comunale presso la sede municipale di GRUMO NEVANO, e l'Impresa aggiudicataria presso la propria sede amministrativa.

In caso di mutamento di domicilio, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione all'Amministrazione comunale; in caso contrario, o comunque quando le comunicazioni dell'Amministrazione comunale non possono pervenire all'Impresa aggiudicataria per motivo ad essa imputabile, il domicilio legale della stessa sarà eletto presso la sede municipale.

ART. 26

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'impresa aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune di Grumo Nevano.

ART. 27

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA SICUREZZA

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. – Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro, la Ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre un proprio piano di sicurezza valido per ogni singola struttura scolastica, relativo alle attività da essa svolte nell'ambito del servizio di ristorazione, sollevando il Comune e la Scuola da qualsiasi onere derivante.

ART. 28

IL PIANO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

In sede di gara, così come indicato nel disciplinare di gara, la Imprese partecipanti dovranno presentare il *Piano di esecuzione del servizio*, che dovrà contenere il programma di lavoro e di organizzazione delle attività, indicando in particolare:

1. i criteri di selezione e controllo derrate e fornitori;
2. le modalità per lo stoccaggio delle materie prime nel Centro di cottura;
3. le modalità organizzative e di controllo dell'intero ciclo di produzione pasti, dall'arrivo derrate al confezionamento pasti, con indicazione dei tempi, personale impiegato, e relativo *Piano di emergenza* (gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, ecc.);
4. le modalità organizzative della veicolazione e distribuzione dei pasti alle varie scuole cittadine con l'indicazione degli orari, del numero di automezzi impiegati e del personale adibito per ogni plesso scolastico (per la preparazione tavole, per la distribuzione e per la sporzionatura e successiva pulizia), e relativo *Piano di emergenza* (gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, ecc.);

5. l'elenco dettagliato degli impianti e delle attrezzature in dotazione del Centro di cottura adibite alla preparazione pasti, con relative schede tecniche;
6. le procedure per la pulizia e disinfezione dei locali del Centro di cottura;
7. le procedure per lo smaltimento dei rifiuti;
8. l'organico dedicato e livelli di professionalità degli addetti;
9. il piano di formazione professionale per gli addetti alla preparazione, trasporto e distribuzione pasti in materia di igiene alimentare;
10. le procedure per l'effettuazione dei test di laboratorio previsti dalla normativa vigente;
11. l'eventuale fornitura di alimenti biologici certificati;

Il Piano dovrà, inoltre, indicare tutti quelle varianti migliorative che possano offrire valore aggiunto rispetto agli standard minimi richiesti dal presente Capitolato, così come meglio indicato al precedente articolo 20 del presente Capitolato.

TITOLO III

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO RISTORAZIONE

ART. 29 PERSONALE

L'aggiudicatario è tenuto ad ottemperare verso il personale proprio e di terzi a tutti gli obblighi che derivano dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali, prevenzione infortuni, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

1. In particolare, l'appaltatore applica al proprio personale le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore impegnandosi ad osservare tutte le norme anche dopo la scadenza nei contratti stessi e fino al loro rinnovo.
2. I suddetti obblighi vincolano la ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
3. Eventuali aumenti contrattuali in corso d'appalto previsti dal CCNL per il personale sono a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 30 PERSONALE IMPIEGATO IN SERVIZIO

1. Il numero delle persone impiegate nell'espletamento del servizio deve essere tale da garantire una prestazione efficiente, tempestiva e ordinata.
2. L'organico adibito al servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria come numero, mansioni e livello.
3. Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con il Comune di Grumo Nevano saranno affidati dall'aggiudicatario ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.
4. Il coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti del Comune di Grumo Nevano e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario, mantenendo un contatto continuo con i referenti del Comune di Grumo Nevano per il controllo dell'andamento del servizio e assicurando la propria reperibilità telefonica.
5. L'aggiudicatario assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di dietista o

biologo nutrizionista alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato, tra cui in particolare:

- a. la predisposizione dei menù;
 - b. la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
 - c. garantire la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
 - d. la partecipazione a riunioni informative organizzate dal Comune di Grumo Nevano.
6. L'aggiudicatario deve assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio offerto.
 7. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.
 8. Per il servizio di distribuzione il monte ore deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.
 9. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
 10. La sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dal Comune di Grumo Nevano non idoneo allo svolgimento del servizio, deve garantire il corretto svolgimento del servizio.
 11. Relativamente al personale del centro cottura individuato deve essere presente in servizio un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi.
 12. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo.
 13. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.
 14. Deve essere sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta in quanto il personale addetto al porzionamento e alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico, se non effettuati di concerto con l'Amministrazione appaltante. L'eventuale inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento.
 15. L'aggiudicatario è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello del Comune di Grumo Nevano avente diretta causa con il servizio di ristorazione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
 16. La ditta dovrà dichiarare prima dell'avvio del servizio i componenti dello staff professionale necessario all'espletamento delle prestazioni richieste dal presente capitolato, in particolare:
 - a) l'elenco del personale da impiegare;
 - b) il livello professionale previsto contrattualmente e la mansione di ciascun operatore;
 - c) la qualifica professionale (in particolare per i cuochi, il cui titolo qualificante o almeno una comprovata esperienza pluriennale nel settore può essere criterio di valutazione);
 - d) il monte ore complessivo minimo del personale da impiegare operativamente nel servizio oggetto d'appalto e il monte ore per ogni singolo operatore;
 - e) la descrizione della turnistica settimanale.
 17. Oltre al personale operativo di servizio, dovranno essere descritte le altre figure professionali specifiche messe a disposizione del servizio come a titolo esemplificativo: il

responsabile di struttura, responsabile qualità, il dietista/biologo nutrizionista, il tecnologo alimentare.

18. Tali figure avranno il ruolo di interfacciarsi con l'ente per le eventuali problematiche o richieste che potranno emergere in corso di appalto.
19. Il Comune di Grumo Nevano si riserva in corso di appalto di verificare che l'organico del personale proposto in sede di gara sia corrispondente per numero, qualifica e mansioni per tutta la durata dell'appalto.
20. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche dovranno essere comunicati per iscritto al competente ufficio comunale.
21. Per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, la Ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le prescrizioni di cui all'art. 2 del Decreto Legislativo n. 39 del 4 marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile" e s.m.i..

ART. 31

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Ciascuna impresa concorrente dovrà presentare nell'offerta tecnica il Piano di utilizzo del personale, indicante il numero, la qualifica, i tempi di impiego degli addetti che la ditta porrà in servizio.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e dal D.Lgs. n. 81/2008. Tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà avere seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale.

Prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Comune di Grumo Nevano l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso al Comune di Grumo Nevano il curriculum professionale.

ART. 32

ORGANICO ADDETTI

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alla dipendenza della ditta. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere ottemperando alle vigenti disposizioni di legge, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

La ditta deve individuare e comunicare al Comune di Grumo Nevano il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta, come numero, mansioni, livello e monte-ore, da esplicitare in specifiche tabelle allegate all'offerta. Eventuali interventi migliorativi devono essere preventivamente approvati dal Comune di Grumo Nevano.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta, provvedendo alle necessarie sostituzioni per le assenze che venissero a verificarsi. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo lettera raccomandata.

Per il servizio di refettorio, deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione esclusi gli

addetti alla cucina, al trasporto ed alla pulizia, non inferiore ad un rapporto di 1:30, contando tra gli utenti anche gli adulti. Il personale addetto alla distribuzione svolge il servizio fino a completamento dei pasti. Il personale addetto alla distribuzione/somministrazione dovrà avere divisa diversa e riconoscibile rispetto al personale addetto alla pulizia e al personale addetto al trasporto.

ART. 33 CLAUSOLE SOCIALI

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale costituito da n° 9 unità già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

ART. 34 FORMAZIONE DEL PERSONALE

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

Le modalità, la tempistica (con il numero di ore previste), gli argomenti trattati, qualifica e numero di personale coinvolto e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima delle loro attuazioni – al Comune di Grumo Nevano, che eventualmente potrà inviare il proprio personale a presenziare. Al termine di ogni corso, l'aggiudicatario dovrà trasmettere al Comune di Grumo Nevano una breve relazione, comprensiva dell'elenco delle presenze

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale su quanto previsto nel presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti.

La formazione deve rispondere in modo puntuale alle esigenze di ogni figura professionale. La ditta deve garantire che i corsi di formazione vertano sui seguenti temi:

- a. alimentazione e dietetica (o salute);
- b. ruolo dell'alimentazione per la salute della popolazione, aspetti nutrizionali nella ristorazione collettiva scolastica (fabbisogni, grammature, porzioni, frequenze di consumo degli alimenti secondo la dieta mediterranea);
- c. la qualità degli alimenti e delle preparazioni alimentari somministrate (merceologia degli alimenti, impatto ambientale, stagionalità e prodotti del territorio, evoluzione e sperimentazione delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti per il mantenimento del valore nutrizionale);
- d. alimentazione e ambiente;
- e. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- f. stagionalità degli alimenti;
- g. corretta gestione dei rifiuti;
- h. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- i. energia, trasporti e mense;

- j. intolleranze e allergie alimentari;
- k. gestione delle diete speciali;
- l. cenni relativi alla Norma Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
- m. autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- n. igiene e microbiologia degli alimenti;
- o. conservazione degli alimenti;
- p. salute e sicurezza sul lavoro;
- q. comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- r. il momento del pasto (comfort ambientale, comunicazione, modalità di relazione e presentazione del piatto per sostenere gli utenti nell'acquisizione di corrette abitudini alimentari, palatabilità);
- s. verifica della qualità del servizio;
- t. spreco alimentare (possibili soluzioni per la prevenzione e il contrasto).

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

- a. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
- b. tecniche di porzionatura e somministrazione del pasto;
- c. pulizia, sanificazione, disinfezione;
- d. comunicazione con l'utenza;
- e. dietetica particolare, gestione intolleranze e allergie;
- f. situazioni di emergenza.

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

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

L'aggiudicatario rende anche possibile la partecipazione del suddetto personale a momenti di formazione concordati con l'Amministrazione Comunale, comuni ad insegnanti, referenti del Comune e altri operatori, aventi ad oggetto argomenti e problematiche inerenti alla ristorazione scolastica, ai bisogni alimentari in età infantile, alle allergie ed intolleranze alimentari, alla gestione educativa del momento del pasto a scuola, ecc.

ART. 35 VESTIARIO E DISPOSITIVI DPI

1. La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia, da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per il trasporto, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con la normativa vigente.
3. Gli indumenti dovranno essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore.

ART. 36 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria si obbliga a dotarsi di un responsabile del servizio.

Tale figura dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare il servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- esperienza almeno biennale nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva dimensionati

per la produzione di un numero di pasti giornaliero almeno pari a quello oggetto del presente Capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale.

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire che il responsabile del servizio sia prontamente reperibile nel territorio del Comune per tutto l'arco dell'orario giornaliero nel quale si svolge il servizio.

Almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire all'Ufficio Scuola del Comune, comunicazione scritta da parte dell'Impresa Appaltatrice contenente:

- a) nome del responsabile del servizio;
- b) mansioni;
- c) indicazione del titolo di studio, almeno diploma adeguato o altra qualifica professionale superiore e professionalità ed esperienza documentabili nel settore della ristorazione collettiva e scolastica in particolare;
- d) recapito telefonico;
- e) curriculum professionale;
- f) dichiarazione dell'impresa appaltatrice che il responsabile è operativo a partire dal terzo giorno precedente l'inizio del servizio.

TITOLO IV

PULIZIE E IGIENE DELLE STRUTTURE, CONSUMO E CONTROLLO

ART. 37

OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

1. Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro di cottura pasti o cucine, presso i locali di distribuzione delle scuole dell'Infanzia, al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria e conservate presso i rispettivi locali inserite in un programma delle pulizie.
2. L'aggiudicatario è tenuto ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda per i Servizi Sanitari o dagli organi di controllo designati dall'amministrazione comunale, nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.
3. Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti devono iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.
4. Di tutti i prodotti di pulizia che l'aggiudicatario intende utilizzare devono essere fornite in copia al Comune le schede tecniche e di sicurezza. Tutti i prodotti devono essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
5. L'aggiudicatario deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio (almeno la settimana prima), delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.).
6. L'aggiudicatario deve provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico dei locali, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.
7. 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. I prodotti e i materiali di pulizia e sanificazione devono essere riposti in un armadio dedicato, chiuso a chiave e non accessibile ai non addetti ai lavori.
8. Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'aggiudicatario si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo, con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.
 9. L'impresa aggiudicataria, giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti nei refettori, deve provvedere alle accurate operazioni di pulizia: lavaggio, sanificazione e deposito delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe, ecc.); riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, e attrezzature utilizzate per la distribuzione in tutti i refettori, compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti; rigoverno completo, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dei refettori e delle relative attrezzature e macchinari in dotazione, compresi i pavimenti.
 10. L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e locali annessi, nonché dei servizi igienici annessi ad uso esclusivo o promiscuo destinati agli operatori dei refettori (sapone liquido, salviette asciugamani, carta igienica, ecc.).
 11. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.
 12. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).
 13. I prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione devono rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento secondo quanto previsto, in particolare, dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 23/09/2011.
 14. La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.
 15. L'impresa aggiudicataria è tenuta a fornire prodotti con marchio di qualità ecologica dell'Unione (Ecolabel UE), assegnato in base ai criteri ecologici stabiliti dalla seguente normativa:
 - a) per i prodotti in "tessuto-carta": Decisione della Commissione 2009/568/CE del 9.7.2007, come modificata dalla Decisione 2013/295/UE del 17.6.2013 e dalla Decisione 2015/877/UE del 4.6.2015;
 - b) per i prodotti per la pulizia di superfici dure: Decisione della Commissione 2017/1217/UE del 23.6.2017;
 - c) per i detersivi per lavastoviglie industriali o professionali: Decisione della Commissione 2017/1215/UE del 23.06.2017;
 - d) per i detersivi per i piatti: Decisione della Commissione 2017/1214/UE del 23.06.2017.
 16. Tutti i prodotti devono essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare, i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie/posate/bicchieri/caraffe, ecc. e delle attrezzature non devono lasciare tracce, odori o residui. Si chiede pertanto che l'aggiudicatario verifichi periodicamente con proprio personale specializzato e rilasci idonea certificazione che garantisca la qualità del lavaggio e dei prodotti impiegati, che non devono depositare residui chimici.

ART. 38

SMALTIMENTO RIFIUTI

L'aggiudicatario dovrà provvedere quotidianamente alla raccolta di tutti gli avanzi/residui dei pasti, in sacchi e/o contenitori separati differenziati in base alla tipologia dei materiali, attenendosi alle disposizioni ed ai regolamenti relativi alla raccolta differenziata del Comune di Grumo Nevano e comunque sempre con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e il rispetto delle cure igieniche.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'aggiudicatario. La fornitura dei sacchi è a cura della ditta aggiudicataria.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, nei contenitori appositamente predisposti per la raccolta differenziata collocati in ogni singolo plesso.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, in adiacenza dei locali refettorio dei plessi scolastici, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione del Comune di Grumo Nevano.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc...). Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico della ditta appaltatrice. La ditta è tenuta a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune di Grumo Nevano in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Il Comune di Grumo Nevano si riserva la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice il riciclaggio del materiale a perdere.

ART. 39

GESTIONE DEGLI INFESTANTI

L'Appaltatore dovrà garantire l'applicazione di un efficace e sistematico piano di monitoraggio degli infestanti (volanti, striscianti e roditori) durante tutto il periodo dell'appalto con eventuali trattamenti periodici dei locali (disinfestazione e derattizzazione) al fine di prevenire ed eliminare eventuali infestazioni. Le attività devono essere eseguite da società specializzata e certificata ISO16636 in tutte le scuole dell'infanzia oggetto del servizio in orari diversi dalla produzione pasti previo accordo con il Comune di Grumo Nevano.

ART. 40

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. L'aggiudicatario si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni Centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico – sanitari.
2. Procedure per il campionamento:
 - a) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - b) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - c) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi(almeno 150 grammi);
 - d) il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa - 18°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;

- e) i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- f) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

ART. 41 CONTROLLI ANALITICI DEL SERVIZIO

1. L'aggiudicatario deve effettuare analisi di laboratorio su alimenti, superfici e acqua anche se dell'acquedotto. L'esecuzione dei controlli analitici previsti deve avvenire presso un laboratorio accreditato secondo la norma ISO 17025 e attraverso metodi di analisi accreditati. Tale laboratorio deve essere indipendente rispetto all'aggiudicatario e deve dimostrare assenza di conflitto di interessi con la stessa, né partecipazione in società con la stessa.
2. I parametri microbiologici da ricercare, sono quelli espressamente normati dal Regolamento CE 2073/2005 o da altra normativa nazionale o comunitaria in vigore.
I valori limite per ciascun parametro sono quelli indicati come "accettabile" in tale documento. Per i tamponi di superfici a contatto diretto con gli alimenti (immediatamente dopo sanificazione) i limiti da rispettare sono i seguenti:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE LIMITE
Carica mesofila aerobia	10/cm ²
Enterobatteriaceae	1/cm ²

Per i tamponi di superfici ritenute pulite da destinare a contatto diretto con gli alimenti durante la lavorazione i limiti da rispettare sono i seguenti:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE LIMITE
Carica mesofila aerobia	100/cm ²
Enterobatteriaceae	1/cm ²

Per i parametri chimici si fa riferimento alla norma in vigore.

Il mancato rispetto di tali valori costituisce una non conformità analitica.

L'Appaltatore è obbligato a dare evidenza delle azioni correttive intraprese per ovviare alle non conformità evidenziate.

3. Il Piano di Campionamento deve prevedere come minimo i seguenti campionamenti:
 - a. n. 2 campionature/anno di alimenti per il centro cottura dell'aggiudicatario (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo - frequenza quindicinale). Ogni campionatura prevederà:
 - 2 piatti pronti o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate (caldi e freddi) con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella.
 - 2 materie prime alimentari (carne, pesce, derivati del latte, preparazioni a base di carne o di pesce) con analisi microbiologica come indicato dalle *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti pubblicate da Ce.I.RSA*. Per il pesce e prodotti a base di pesce si chiede anche la ricerca quantitativa di istamina.

- b. n. 1 campionatura/anno di alimenti da effettuarsi in tutti i plessi di distribuzione (prelievo da effettuarsi a rotazione tipologia e luogo con frequenza quindicinale). Ogni campionatura prevederà:
 - 2 piatti pronti o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate (caldi e freddi) con ricerca di almeno i seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: Carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E. coli, Listeria, Salmonella.
 - c. n. 2 campionatura/anno di acqua sanitaria (indicativamente a marzo/aprile e ottobre/novembre) in tutte le mense e presso il centro cottura dell'aggiudicatario.
 - 1 campione di acqua per la ricerca di parametri microbiologici (Enterococchi, Coliformi, Escherichia coli).
 - 1 campione di acqua per la ricerca di parametri microbiologici (Enterococchi, Coliformi, Escherichia coli) e di parametri chimici (cromo, ferro, manganese, nichel, rame, zinco)
 - d. n. 2 prelievi/anno di tamponi superficiali effettuati in tutte le mense e presso il centro cottura dell'aggiudicatario (a rotazione con frequenza quindicinale) a validazione delle attività di pulizia e sanificazione.
Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e cucina (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, Enterobatteriaceae, E.coli.
 - e. n. 2 prelievi/anno di tamponi sulle mani degli operatori e dei cuochi effettuati in tutte le mense e presso il centro cottura dell'Aggiudicatario (a rotazione con frequenza quindicinale) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri: Staffilococchicoagulasi positivi, Enterobatteriaceae, E.coli.
 - f. n. 4 campionatura/anno di alimenti ortofrutticoli per il centro cottura dell'aggiudicatario per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologico.
4. Per il prelievo del campione l'addetto del laboratorio introdurrà il campione in un contenitore robusto, capiente, sterile per campioni da sottoporre ad esami microbiologici, con chiusura ermetica senza apportare alcuna contaminazione aggiuntiva. Il campione dovrà essere etichettato e accompagnato da un verbale di prelievo nel quale è riportato il codice presente sul campione stesso ed è descritta l'ora ed il momento/contesto in cui è stato effettuato. Tale verbale viene rilasciato in copia al Comune. Il campione è quindi conservato prevenendo possibili danneggiamenti e, nel caso sia prevista l'analisi microbiologica, è mantenuto a temperatura di refrigerazione (0-4 °C). Il campione è consegnato entro 6 ore dal prelievo al laboratorio, che opera secondo le prassi previste dai propri sistemi di accreditamento e certificazione qualità.
5. Ad ogni prelievo per le analisi di alimenti o superfici, l'addetto del laboratorio effettua la verifica della temperatura delle matrici alimentari, con strumentazione tarata secondo riferimenti nazionali o internazionali; la verifica della temperatura non è di norma eseguita per il pane, la frutta e l'acqua. La verifica della temperatura dei pasti caldi e/o freddi è rilevata nelle seguenti fasi:
 - al momento dell'uscita dai forni
 - all'uscita dei frigoriferi
 - all'arrivo di un pasto trasportato al centro di distribuzione
 - al momento della somministrazione
 La verifica della temperatura dei pasti caldi e/o freddi sarà registrata nel verbale da trasmettere al Comune.
6. Gli esiti delle analisi sono resi disponibili al Comune entro i seguenti tempi massimi:
 - analisi microbiologiche: entro 5 giorni dal ricevimento del campione;
 - analisi chimico-fisiche: entro 15 giorni dal ricevimento del campione.

I certificati analitici sono emessi secondo procedure del laboratorio specificando in particolare:

- il nome e l'indirizzo della scuola ove avviene il prelievo;
- l'ora ed il momento/contesto in cui è effettuata la rilevazione della temperatura (o del prodotto prelevato) relativa ad una specifica matrice;
- l'ora dell'arrivo del campione in laboratorio;
- la temperatura al ricevimento del campione presso il laboratorio;
- descrizione dettagliata della specifica matrice;
- il riferimento all'eventuale strumento di misura impiegato per la rilevazione delle temperature e la sua riferibilità a standard nazionali o internazionali.
- in caso di esecuzione di tamponi sugli addetti alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti è mantenuto l'anonimato, specificando se l'operatore afferisce alla società di ristorazione.

7. Gli esiti analitici sono accompagnati da un commento che permette di comprendere lo stato di conformità rispetto alla normativa, alle linee guida e al capitolato.

I certificati originali e i documenti correlati sono inviati dal laboratorio incaricato al Comune. Il laboratorio fornisce supporto al Comune per:

- l'interpretazione degli esiti analitici, secondo i parametri di legge o altri standard concordati;
- l'interpretazione relativa alle limitazioni legislative

8. All'inizio dell'appalto l'Aggiudicatario comunicherà alla Stazione appaltante presso quale laboratorio di fiducia (indipendente e senza conflitto di interessi) intende portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dall'aggiudicatario o da ditta incaricata dallo stesso e registrati in appositi verbali, da trasmettere mensilmente al Comune di Grumo Nevano attraverso apposito documento riepilogativo.

9. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune di Grumo Nevano, valutata la gravità del caso, si riserva l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

10. Il Comune di Grumo Nevano comunica al laboratorio almeno con una settimana di anticipo l'esecuzione di campionamenti, precisando:

- la data e l'ora indicativi di prelievo;
- l'indirizzo della mensa;
- le tipologie di prodotti alimentari da prelevare o la necessità di eseguire misurazioni di temperatura.

11. Il Comune di Grumo Nevano si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica microbiologica. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune. In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla Ditta appaltatrice. Qualora le analisi di laboratorio dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano diventare pericolose per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo come specificato nel successivo articolo.

ART. 42
CONTROLLI DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza sui servizi spetta al Comune di Grumo Nevano per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del servizio. L'aggiudicatario è obbligato a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta;
2. In particolare, si prevedono i seguenti controlli:
 - a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, sia presso il Centro cottura che i terminali di somministrazione, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti, l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (bambini ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni e le grammature degli alimenti componenti il pasto, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, la qualità organolettica dei pasti, il gradimento dei pasti da parte degli utenti, verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, qualifiche professionali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);
 - b) controllo igienico-sanitario, presso il Centro cottura e i terminali di somministrazione, svolto dall'Azienda per l'Assistenza Sanitaria e/o da persona competente designata dal Comune di Grumo Nevano relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite, all'idoneità e condizioni igieniche delle strutture, delle attrezzature e dei mezzi utilizzati dalla ditta. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
 - c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici del Comune di Grumo Nevano che si occupano del servizio di ristorazione scolastica. Le eventuali contestazioni alla ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'aggiudicatario solo ed esclusivamente dal Comune di Grumo Nevano;
3. I componenti degli organismi di controllo incaricati dal Comune di Grumo Nevano dovranno indossare, in sede di esecuzione dei controlli di conformità presso le cucine e nei terminali di distribuzione, apposito camice e copricapo, mascherina e copri barba in materiale usa e getta. A tal fine l'Appaltatore dovrà sempre disporre in ogni struttura di tali materiali da fornire al personale di controllo. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale

dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Committente;

4. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il Comune di Grumo Nevano procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale;
5. In particolare, in caso di rilievo, al momento della distribuzione, di una non conformità che richiede la sostituzione di una o più pietanze, l'aggiudicatario dovrà provvedere alla sostituzione immediata dello stesso.

ART. 43

IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo, compresi quelli della Commissione Mensa, devono essere muniti di libretto di idoneità sanitaria o altro documento rilasciato dall' A.S.L..

Essi dovranno altresì indossare, in sede dell'effettuazione dei controlli della qualità apposito camice bianco e copricapo.

ART. 44

AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA (SISTEMA HACCP)

L'Impresa aggiudicataria deve possedere ed attuare il piano di autocontrollo che sia conforme alla normativa contenuta nel D. Lgs n. 193/2007 e s.m.i..

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

ART. 45

MANCATO RISPETTO DELLE NORME DELLA SERIE UNI EN ISO 9001

In relazione alla certificazione ISO presentata dall'Impresa in sede di gara, qualora la stessa dovesse disattendere le norme UNI EN ISO 9001, relativi ai Sistemi di Qualità, oltre le penalità previste all'art. 49 del presente Capitolato, la Stazione Appaltante si riserva di segnalare le non conformità relative sia all'Ente certificatore, sia al SINCERT o altro ente deputato all'accreditamento dei sistemi qualità.

ART. 46

CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'impresa deve prelevare tre porzioni a campione di ciascun alimento somministrato giornalmente, riporle in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarle in frigorifero a temperatura di 0° C per le 72 (settantadue) ore successive.

Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora del prelievo.

ART. 47

RILIEVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

I Funzionari incaricati dal Comune, così come i componenti della Commissione Mensa, sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi indicati dall'Amministrazione Comunale.

L' Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali quest'ultima dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzione che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione ai rilievi mossi.

ART. 48 **COMMISSIONE MENSA**

L' Amministrazione Comunale nomina una Commissione Mensa quale organo consultivo sui problemi attinenti all'applicazione del presente Capitolato. E' fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice nella persona del Direttore del Servizio, di partecipare alle riunioni, ove ciò sia richiesto dall'Amministrazione Comunale.

Rientrano tra i compiti della Commissione Mensa:

- Verificare le modalità di erogazione del servizio e, in particolare, le eventuali disfunzioni che vengono rilevate nell'espletamento dello stesso;
- Effettuare sopralluoghi nei locali di refezione scolastica e presso il Centro di cottura;
- Instaurare, mantenere e sviluppare un'attività di collaborazione, di supporto e di stimolo nei confronti dell'Amministrazione Comunale e della locale A.S.L. per tutto ciò che concerne la sorveglianza igienico-nutrizionale;
- Proporre soluzioni migliorative del servizio;
- Verificare la corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali e della normativa igienico-sanitaria;
- Proporre e contribuire all'organizzazione di campagne di educazione alimentare su incontri specifici e riguardo a temi inerenti la ristorazione e l'alimentazione.

Le segnalazioni della Commissione per eventuali irregolarità compiute dall'Impresa aggiudicataria, consentiranno all'Ente di procedere nei confronti di quest'ultima alle contestazioni previste dal presente Capitolato ed all'eventuale comminazione delle relative penalità.

TITOLO V

INADEMPIENZE E PENALITA'

ART. 49 **INADEMPIENZE E PENALITA'**

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione Appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato.

Le penalità minime che la Stazione Appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

€ 1.000,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale ad eseguire i controlli di conformità;
€ 200,00	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
€ 150,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle Tabelle Dietetiche annesse ai menù, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
€ 150,00	per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche;

€ 150,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta;
€ 100,00	per ogni pasto in meno (compreso le diete), ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;
€ 200,00	per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.;
€ 1.000,00	per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche Igieniche degli alimenti;
€ 1500,00	per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 40 del presente Capitolato;
€ 500,00	per carenza igienica della cucina o dei mezzi di trasporto dei pasti;
€ 500,00	per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche igieniche ambientali;
€ 500,00	per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
€ 750,00	per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione Comunale della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
€ 500,00	non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'Autocontrollo Igienico (M.A.I.);
€ 300,00	per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero;
€ 300,00	per mancato rispetto, riferito a ciascun plesso scolastico, degli orari di consegna dei pasti;
€ 300,00	per ogni giorno di assenza non giustificata del Direttore del servizio;
€ 100,00	per ogni giorno di ritardo, per colpe imputabili all'Impresa, nella realizzazione delle varianti migliorative proposte dalla stessa in sede di gara;
€ 400,00	assenza superiore a tre giorni del Direttore del servizio senza intervenuta sostituzione.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti con lettera raccomandata A/R ovvero via Posta Elettronica Certificata.

Il Comune si riserva di far eseguire da altri il mancato o incompleto o trascurato servizio a spese dell' Impresa Appaltatrice.

Alla contestazione dell'inadempienza l'Impresa Appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il provvedimento che commina la penalità viene adottato dal Responsabile del Settore Amministrativo con propria Determinazione Dirigenziale, previo parere della Commissione Mensa se ritenuto opportuno.

Il Comune procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dall'impresa.

Altresì, in caso di ritardo dell'Impresa nella realizzazione delle varianti migliorative proposte in sede di gara per colpe ad essa imputabili, decorso inutilmente l'ulteriore termine eventualmente concesso dall'Ente, è facoltà dell'Ufficio comunale competente operare delle detrazioni sulle fatture pasti mensili fino alla concorrenza del relativo costo presumibile dichiarato in sede di gara dalla stessa Ditta.

Il Comune comunica con lettera raccomandata A/R ovvero via Posta Elettronica Certificata le penalità.

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

ART. 50
DIFFIDA AD ADEMPIERE E RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Qualora accerti che l'esecuzione del contratto non procede secondo le condizioni stabilite, la Stazione Appaltante può fissare un congruo termine entro il quale la ditta aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

ART. 51
IPOTESI DI RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

1. Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria;
2. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa aggiudicataria;
3. Abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
4. Impiego di personale non dipendente dell'Impresa aggiudicataria;
5. Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione della cucina affidata all'Impresa;
6. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme e delle disposizioni relative alle condizioni igieniche, richiamate nel presente Capitolato, e delle caratteristiche merceologiche;
7. Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
8. Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
9. Interruzione non motivata del servizio;
10. Subappalto del servizio;
11. Cessione del contratto a terzi;
12. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta;
14. Mancata esibizione dei documenti inerenti l'HACCP agli incaricati dei controlli di conformità;
15. Non conformità, superiore a tre volte per lo stesso tipo di inadempienza, a quanto previsto nel Manuale di Qualità.
16. Modifiche sostanziali che richiederebbero una nuova procedura di appalto;
17. Intervenute condizioni ostative alla esecuzione del contratto di cui all'articolo 80 del D.Lgs 50/2016 (codice dei contratti).
18. Intervenute condizioni di decadenza previste dal D. Lgs. 50/2016.

E' altresì facoltà del Comune procedere alla risoluzione del contratto in caso mancata realizzazione, nell'ulteriore termine concesso all'Impresa rispetto a quello dalla stessa indicato, delle varianti migliorative proposte in sede di gara per colpe ad essa imputabili.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il competente Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Grumo Nevano non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

ART. 52
DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA

Qualora l'Impresa intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo l'incameramento della cauzione

definitiva depositata dall'Impresa aggiudicataria, si riserva comunque di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

TITOLO VI

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 53

PREZZO DEL PASTO

Il prezzo del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale all'Impresa aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti agli utenti.

La liquidazione dei corrispettivi avrà cadenza mensile, e sarà effettuata entro 60 giorni consecutivi dalla data della presentazione di regolare fattura elettronica, intestata al Comune di Grumo Nevano, accertata tramite il protocollo d'entrata, riportante il numero e la tipologia complessiva dei pasti erogati, così come desunti dal sistema informatico. Nel caso di non corrispondenza tra i pasti fatturati e quelli rilevabili per mezzo del sistema informatico, l'appaltatore dovrà fornire necessari chiarimenti entro 8 (otto) giorni consecutivi dalla data della richiesta da parte del Comune. La richiesta di chiarimenti sospende i termini di 60 giorni per la liquidazione. La fatturazione dovrà essere distinta per i pasti serviti agli alunni e per quelli serviti al personale docente delle scuole.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dalla Ditta aggiudicataria. E' in ogni caso esclusa l'applicazione delle previsioni dell'art. 1664 c.c. (*Onerosità e difficoltà dell'esecuzione*) che darebbe facoltà di chiedere una revisione dei prezzi, oppure diritto ad un equo compenso. L'Impresa ed il Comune si impegnano a ricercare, nel corso dell'appalto, eventuali soluzioni migliorative alle modalità telematiche di riscontro dei pasti forniti in accordo con le scuole interessate.

ART. 54

MODALITA' DI PAGAMENTO

Ai pagamenti si provvederà mensilmente, entro 60 giorni dal ricevimento delle fatture, previa attestazione di avvenuta e regolare esecuzione del servizio per i pasti erogati nel mese considerato, da parte del competente Responsabile del procedimento del comune.

La liquidazione delle fatture avverrà sulla base dei prezzi unitari quali risulteranno in sede di aggiudicazione, con detrazione dell'importo delle eventuali penalità in cui l'Impresa fosse incorsa.

L'Amministrazione, prima di procedere al pagamento, dovrà acquisire la liberatoria di Agenzia delle Entrate – Riscossione, di soggetto adempiente, se richiesto dalla normativa vigente, nonché il DURC regolare da parte degli Enti competenti al suo rilascio.

In caso di ottenimento di DURC irregolare, il medesimo sospende i pagamenti, trattenendo l'importo corrispondente all'inadempienza e dandone comunicazione all'appaltatore. L'Amministrazione attiva in tal caso il pagamento direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 50/2016..

L'aggiudicatario è tenuto a trasmettere apposita dichiarazione relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari come prevista dalla Legge 136/2010 e s.m.i..

TITOLO VII

NORME DI CHIUSURA

ART. 55

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento per il Servizio oggetto del presente Appalto, ai sensi della L. n. 241/90 e successive modifiche e integrazioni, è individuato nella persona del Responsabile della Ripartizione Amministrativa del Comune di Grumo Nevano, Sig. Luigi Chiacchio.

ART. 56

NORME SULLA PRIVACY

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, nonché concordemente a quanto previsto dal Regolamento UE n.679/2016 e s.m.i., i dati forniti dalle Ditte in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente Capitolato, saranno raccolti presso l'Amministrazione comunale per le finalità di gestione della gara stessa e, per quanto riguarda l'Impresa affidataria, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Nella gestione delle attività oggetto del presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria sarà autorizzata al trattamento dei dati personali degli utenti la cui conoscenza sia strettamente necessaria per adempiere ai compiti assegnati. Il Comune di Grumo Nevano, nella persona del Responsabile della Ripartizione Amministrativa e Servizi Generali, resta in ogni caso titolare del trattamento dei dati.

ART. 57

ELEZIONE DI DOMICILIO

All'atto della stipula del contratto di affidamento e per ogni effetto, l'aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio legale a Grumo Nevano, presso la Residenza Municipale.

ART. 58

CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Napoli Nord.

ART. 59

NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato, si fa rinvio alle norme del D. Lgs. n. 50/2016 richiamate, a quelle del Codice Civile e a tutte le altre disposizioni normative che disciplinano la materia, in quanto applicabili.