



CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Tipologia: appalto di servizi articolo 3, comma 1, lettera ss) del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura: aperta articoli 3, comma 1, lettera sss), e 60, del decreto legislativo n. 50 del 2016

Criterio: miglior rapporto qualità/prezzo ex art. 95, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA (COMUNALI E STATALI), LE SCUOLE PRIMARIE, LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO E DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI
PERIODO DI RIFERIMENTO 1/09/2018 – 31/07/2024**

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO.....	4
Art. 1. Oggetto dell'appalto e definizioni	4
Art. 2. Durata del contratto	5
Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto	5
Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio	5
Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	7
Art. 5. Quantitativo annuo stimato dei pasti.....	7
Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio	7
Art. 7. Orario di somministrazione dei pasti.....	8
7.1. Asili nido.....	8
7.2. Scuole infanzia	8
7.3. Scuole primarie	8
7.4. Scuole secondarie di primo grado.....	8
7.5. Doppio turno.....	8
Art. 8. Disposizioni comuni.....	8
Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio	8
Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI	11
Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore	11
10.1. Il magazzino	12
Art. 11. Autorizzazioni e licenze	12
Art. 12. Gestione delle emergenze.....	12
Art. 13. I refettori scolastici	12
Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME	14
Art. 14. Le derrate alimentari	14

Art. 15.	Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura	16
Art. 16.	Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura.....	16
Art. 17.	Documentazione relativa alle materie prime per ottenimento contributi	16
Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO		18
Art. 18.	I menù	18
Art. 19.	La variazione dei menù.....	20
Art. 20.	La composizione del pasto	20
Art. 21.	Le diete speciali.....	21
21.1.	Le diete terapeutiche.....	21
21.2.	Le diete etico-religiose	21
21.3.	Le diete “leggere”	21
Art. 22.	Disposizioni comuni per le diete speciali.....	22
Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI		23
Art. 23.	Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione	23
Art. 24.	Pentolame per la cottura	23
Art. 25.	Cottura	23
Art. 26.	Preparazione piatti freddi	24
Art. 27.	Condimenti.....	24
Art. 28.	Specificità delle forniture dei pasti a crudo.....	24
Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI		26
Art. 29.	Il confezionamento per tutte le utenze	26
Art. 30.	Il confezionamento delle diete terapeutiche	26
Art. 31.	Il confezionamento delle diete etico-religiose	26
Art. 32.	Il confezionamento: indicazioni generali.....	26
Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI		28
Art. 33.	Il piano dei trasporti	28
Art. 34.	I mezzi adibiti al trasporto.....	28
Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE		29
Art. 35.	La distribuzione dei pasti.....	29
Art. 36.	La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi	29
Capo 10 – LA GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO.....		31
Art. 37.	Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione, addebito e pagamento ..	31
Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE		34
Art. 38.	Pulizie	34
Art. 39.	Rifiuti.....	34
Art. 40.	Garanzie igieniche.....	35

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI	36
Art. 41. Consegna (e riconsegna) dei beni	36
Art. 42. Manutenzione ordinaria	36
Art. 43. Manutenzione straordinaria	37
Art. 44. Manutenzioni presso Il centro cottura	37
Art. 45. Ulteriori beni alimentari	37
Capo 13 – L’AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO	38
Art. 46. Controllo igienico sanitario	38
Capo 14 – IL PERSONALE	39
Art. 47. Personale – disposizioni generali	39
Art. 48. L’organico: standard minimi	39
Art. 49. Formazione e addestramento	40
Art. 50. Vestiaro del personale	41
Art. 51. Obblighi del personale	41
Art. 52. Disposizioni generali sulla manodopera	41
Art. 53. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali	42
Art. 54. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali	43
Art. 55. Impiego di energia	43
Art. 56. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	43
Art. 57. Norme a tutela dei lavoratori	43
Art. 58. Clausole sociali	44
Art. 59. Conformità agli standard sociali	44
Art. 60. Servizi igienici e spogliatoi del personale	45
Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI.....	46
Art. 61. Relazione sull’andamento del servizio e customer satisfaction	46
Art. 62. I comitati di gestione degli asili nido	46
Art. 63. I comitati/ commissioni mensa	46
Art. 64. Diritto di controllo dell’amministrazione comunale	46
Art. 65. Organismi preposti al controllo	47
Art. 66. Tipologia dei controlli	47
Art. 67. Service level agreement e key performance indicator (SLA e KPI)	48
Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE.....	49
Art. 68. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto	49
Art. 69. Disposizioni particolari riguardanti l’appalto	49
Art. 70. Rinvio allo schema di contratto	49

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1. Oggetto dell'appalto e definizioni

Le presenti norme hanno per oggetto la disciplina del servizio di refezione presso:

- le Scuole dell'infanzia (statali e comunali, comprese le sezioni denominate "Primavera");
- Scuole Primarie;
- Scuole Secondarie di Primo Grado;
- Asili Nido Comunali

Con particolare riferimento al servizio di preparazione pasti presso gli Asili Nido Comunali, si prevede:

- per i bambini semidivezzi/divezzi: la fornitura mediante veicolazione dal Centro Cottura di pasti già pronti;
- solo per i bambini lattanti: la fornitura in loco di prodotti specifici per lo svezzamento.

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per la Stazione appaltante, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dalla Stazione appaltante. L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi; trova sempre applicazione l'articolo 1374 del codice civile.

Nel presente Capitolato sono assunte le seguenti definizioni:

- a) Codice: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- b) Linee guida RUP: Delibera n. 1096 del 26 ottobre 2016 adottata dall'Anac - Linee guida n. 3 - recanti «Nomina, ruolo e compiti del Responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni».
- c) D. Lgs. 81/2008: il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- d) Stazione appaltante, denominata altresì Amministrazione Comunale, Amministrazione aggiudicatrice, Comune: il soggetto giuridico che indice la gara e che sottoscriverà il contratto;
- e) Appaltatore, denominato altresì ditta appaltatrice, impresa appaltatrice, ditta aggiudicataria o aggiudicatario: il soggetto giuridico (singolo, raggruppato o consorziato), comunque denominato ai sensi dell'articolo 45 del Codice dei contratti, che si è aggiudicato l'appalto;
- f) Appalto di servizi: contratto con il quale il fornitore, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio, si impegna alla realizzazione del servizio di ristorazione fuori casa, verso un corrispettivo in danaro;
- g) RUP: Responsabile unico del procedimento di cui agli articoli 31 e 101, comma 1, del Codice dei contratti;
- h) DEC: Direttore dell'esecuzione, soggetto incaricato dalla Stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 111, comma 2 del Codice, il quale provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante assicurando la regolare esecuzione;
- i) DURC: il Documento unico di regolarità contributiva di cui all'articolo 80, comma 4, del Codice;
- j) Costo del lavoro (anche CL): il costo cumulato del personale impiegato, detto anche costo del lavoro, stimato dalla Stazione appaltante sulla base della contrattazione collettiva nazionale e della contrattazione integrativa, comprensivo degli oneri previdenziali e assicurativi, al netto delle spese generali e degli utili d'impresa, di cui agli articoli 23, comma 16, 95, comma 10, e 97, comma 5, lettera d), del Codice, nonché di cui all'articolo 26, comma 6, del Decreto n. 81 del 2008;

- k) Costi di sicurezza aziendali (anche CS): i costi che deve sostenere l'appaltatore per l'adempimento alle misure di sicurezza aziendali, specifiche proprie dell'impresa, connesse direttamente alla propria attività lavorativa e remunerati all'interno del corrispettivo contrattualmente previsto;
- l) Oneri di sicurezza (anche OS): gli oneri per l'attuazione DUVRI, relativi ai rischi da interferenza e ai rischi particolari del cantiere oggetto di intervento, di cui all'articolo 23, comma 15, del Codice dei contratti, nonché all'articolo 26, commi 3, 3-ter e 5, del Decreto n. 81 del 2008;
- m) CAM: sono i criteri ambientali minimi, ovvero "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto);
- n) Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione che, a seguito della cottura, prevede il mantenimento della temperatura dei pasti caldi a oltre 65 °C ed i pasti freddi al di sotto dei 10 °C, fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- o) Prodotto biologico: prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni;
- p) Prodotto di origine locale: prodotto alimentare la cui origine primaria agricola documentata sia avvenuta nella provincia di Alessandria, oppure in caso di assenza nel territorio – dalle Province limitrofe;
- q) Prodotto OGM: prodotto alimentare costituito o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- r) Ricettario: documento che raccoglie le ricette nelle quali sono specificati gli alimenti, la loro classificazione merceologica e le relative grammature (a crudo - al netto degli scarti di lavorazione - e a cotto) per ogni singolo piatto;
- s) Somministrazione: attività mediante la quale il piatto e/o il pasto sono consegnati al consumatore;
- t) Centro cottura: cucina per produzione pasti, anche destinati al trasporto in legame, messa a disposizione della stazione appaltante dall'aggiudicatario;
- u) Refettorio scolastico: utenza che riceve pasti trasportati in legame.

Art. 2. Durata del contratto

La durata dell'appalto è determinata in mesi 72, corrispondenti a n. 6 anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal 01/09/2018, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata dal DEC all'aggiudicatario, fatta salva la scelta discrezionale della stazione appaltante di avvalersi delle opzioni diffusamente illustrate nel bando e nel disciplinare di gara, tra le quali il rinnovo programmato per un periodo di ulteriori mesi 36, corrispondenti a n. 3 anni scolastici.

Art. 3. Modalità di stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice. Gli oneri per diritti di segreteria e di rogito, e di ogni spesa connessa al contratto per addivenire alla stipula sono da intendersi a carico dell'aggiudicatario.

Art. 4. Principi generali per l'esecuzione del servizio

L'affidamento della gestione dei servizi richiesti dal presente capitolato è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare), rivolte agli operatori per il

- miglioramento qualitativo della ristorazione nelle strutture scolastiche che muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette;
- educazione alimentare, in conformità "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
 - ridotto impatto ambientale, in conformità ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM 25 luglio 2011 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con DM 11 aprile 2008 e pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008), nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, come da ultimo modificato dalla L. 123 / 2017;
 - qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice.

Capo 2 – ELEMENTI QUANTITATIVI – ORARI E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 5. Quantitativo annuo stimato dei pasti

Il numero complessivo presunto dei pasti da preparare e somministrare su base annua corrisponde a:

– N° pasti alunni / bambini	n. 446.834
– N° pasti insegnanti / educatori	n. 50.207
TOTALE PASTI PER ANNO	n. 497.041

Per la suddivisione dei pasti in relazione alla diversa tipologia di utenza si rimanda all'allegato 1), recante "elenco refettori e quantitativo pasti", il quale costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato, e dal quale sono evincibili le quantità sopra riportate, distinte per ogni tipo di scuola ed asilo nido nonché le ubicazioni dei corrispondenti satelliti di distribuzione presso i quali il servizio dovrà essere svolto. Per completezza, ed ai fini statistici, nell'elenco suddetto sono riportate anche le quantità medie giornaliere dei pasti (su base settimanale).

I quantitativi sono da intendersi relativi ad un anno scolastico, così come determinati dal Ministero competente e, per le strutture di propria competenza, dall'Amministrazione Comunale.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art. 1346 c.c., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente, sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, comunicate al Centro Cottura entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di variare il numero dei plessi in base alla programmazione delle attività didattiche e pedagogiche, anche sulla base delle determinazioni provenienti dagli istituti Comprensivi/Direzioni Didattiche di riferimento.

Art. 6. Calendario di funzionamento del servizio

I giorni di funzionamento del servizio, gli orari di apertura e chiusura dei vari refettori sono stabiliti dai Dirigenti degli Istituti Scolastici e dall'Amministrazione Comunale e possono essere variati insindacabilmente dai medesimi, senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta appaltatrice che dovrà adeguarsi.

Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice senza che questi possa pretendere alcun risarcimento.

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Per casi eccezionali, la composizione del pasto dovrà essere concordata con l'ufficio comunale di riferimento.

La ditta appaltatrice deve impegnarsi a garantire il servizio presso tutti i refettori, anche in caso di eventi particolari.

Art. 7. Orario di somministrazione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente gli orari sotto riportati, salvo modifiche imposte da esigenze di servizio. L'Amministrazione può in questi casi, variare gli orari senza con ciò riconoscere alcun compenso aggiuntivo alla Ditta Appaltatrice.

7.1. Asili nido

Ore 11,00 inizio distribuzione pasti

Ore 15.30 distribuzione merenda

7.2. Scuole infanzia

Ore 11,30 inizio distribuzione pasti

Ore 15.30 distribuzione merenda

7.3. Scuole primarie

Ore 12,30 inizio distribuzione pasti

Ore 15.30 distribuzione merenda

7.4. Scuole secondarie di primo grado

Ore 13,00 inizio distribuzione pasti

Ore 15.30 distribuzione merenda

7.5. Doppio turno

Sulla base delle effettive iscrizioni al servizio ed in relazione alla capacità ricettiva dei singoli satelliti di distribuzione, l'Appaltatore è tenuto ove necessario ad effettuare la suddivisione della somministrazione dei pasti in due turni, con orari e modalità da concordarsi con la Stazione Appaltante. Alla data odierna il doppio turno è previsto nella percentuale indicativa del 25% sul totale dei refettori.

Art. 8. Disposizioni comuni

Tali fasce orarie devono essere scrupolosamente rispettate, salvo diverse esigenze organizzative che saranno concordate con l'Amministrazione comunale sentite le direzioni scolastiche.

Si precisa inoltre che tra un turno e il successivo la ditta Appaltatrice ha l'obbligo di rigovernare il refettorio e/o l'aula dove gli utenti consumano il pasto.

Art. 9. Caratteristiche specifiche del servizio

Il servizio di cui al presente capitolato consiste principalmente:

- a) Approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione dei pasti.
- b) Confezionamento e veicolazione in contenitori termici dal centro cottura ai vari refettori, di pasti pronti in legume fresco-caldo in multi porzione e in mono porzione (diete speciali).
- c) Trasporto, consegna e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori, con automezzi dalla capienza adeguata ai sensi della D.G.R. n. 16-4910 del 14/11/2012. Gli automezzi dovranno essere furgonati, chiusi, tenuti in perfetto stato di pulizia ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di sostanze alimentari; dovranno rispondere a quanto previsto all'allegato II, Cap. IV del Regolamento CE n. 582/2004. La ditta si impegna ad applicare il piano dei trasporti, presentato in sede di

gara, che ha l'obiettivo di ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine della salvaguardia ambientale e di garantire le caratteristiche organolettiche dei pasti.

- d) Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione dei pasti, di riscossione delle rette annuali e dei buoni pasto giornalieri.
- e) Stampa dei menù da fornire a ciascun utente e da esporre presso i refettori scolastici oltre un piano di Informazione agli Utenti in base al D.M. 25 luglio 2011 (Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21/09/2011).
- f) Apparecchiatura tavoli ad esclusione dei refettori degli asili nido, sezioni primavera e scuole infanzia paritarie comunali.
- g) Preparazione in centro cottura e trasporto dei pasti e delle merende per i bambini degli asili nido comunali e per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia (comunali e statali), primarie e secondarie di primo grado;
- h) Rigoverno dei locali impiegati per la ristorazione, pulizia dei mobili ed attrezzature, lavaggio dei contenitori e delle stoviglie ad esclusione dei refettori degli asili nido, sezioni primavera e scuole infanzia paritarie comunali.
- i) Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente.
- j) Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali ove avviene l'approntamento del servizio, compreso qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione.
- k) Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.
- l) Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti.
- m) Per gli Asili Nido fornitura, mediante veicolazione dal centro cottura, di pasti per semidivezzi/divezzi, per lattanti fornitura di prodotti specifici per lo svezzamento.
Le consegne al centro di cottura avverranno tre volte alla settimana (i giorni saranno stabiliti in base ai menù adottati), al mattino, tra le ore 7,30 e le ore 9,00, ad esclusione del pane da consegnarsi tutti i giorni.
Le derrate saranno controllate e verificate anche successivamente al momento della consegna.
La Ditta sarà tenuta a ritirare e sostituire la merce anche se la stessa è stata manomessa per i controlli di rito. La stessa merce respinta, non sarà comunque contabilizzata e pagata in nessun caso.
- n) La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
 - produzione dei pasti sulla base di menù, grammature e tabelle dietetiche approvati dal SIAN;
 - approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti per la pulizia dei locali ed attrezzature;
 - applicazione del manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.:
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati;
 - esecuzione delle operazioni di sanificazione (pulizia, detergenza, disinfezione) dei locali e delle attrezzature relative al servizio mensa e delle corrette procedure di registrazione;
 - esecuzione delle procedure di sanificazione dei locali di pertinenza e delle attrezzature di dotazione ai suddetti locali, nonché della corretta redazione delle relative schede di registrazione;
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;

- corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
- controllo dell'etichettatura;
- stoccaggio del campione significativo del pasto;
- corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
- redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
- verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
- costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
- utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con il manuale sopracitato;
- verifica, a fine lavoro, della chiusura di tutti i fornelli e l'intercettazione della valvola a gas;
- reintegro regolare per incremento di utenti, usura, perdita o rottura – il materiale compreso nell'inventario iniziale delle dotazioni necessarie al servizio (come ad esempio: piatti, bicchieri, posateria, brocche e attrezzature di cucina) con beni analoghi e nuovi, in tutti i refettori scolastici e nel centro cottura.

Nell'ambito delle suddette attività si specifica che le attività di scodellamento e quelle ad esse collegate sono escluse per gli asili nido, sezioni primavera e scuole infanzia comunali in quanto a carico del personale scolastico comunale. Solo per i bambini lattanti l'attività di preparazione dei pasti quotidiani sarà eseguita presso le cucine ed i refettori dell'asilo nido comunale "Arcobaleno" ubicato in spalto Marengo n. 48 e dell'asilo nido comunale "P. Trucco" ubicato in via Bramante n. 18, da personale comunale.

L'appaltatrice ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione, in conformità del DPCM 27.01.1994 e dell'art. 11 del D.Lgs. 286/1999 e s.m.i.

La suddetta Carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto.

L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

A tal fine nell'ambito dell'offerta tecnica dovranno essere presentati una bozza di Carta dei Servizi ed un Piano di Informazione agli Utenti. Quest'ultimo dovrà indicare chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli "skills" professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Capo 3 – IL CENTRO COTTURA E I REFETTORI

Art. 10. Il centro cottura dell'appaltatore

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di sua proprietà o di sua esclusiva disponibilità per la durata del contratto;
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste, in particolare per la potenzialità produttiva;
- disporre di una zona funzionalmente riservata alla preparazione dei pasti per i bambini, con addetti appositamente preposti;
- disporre di zona dedicata alla produzione di diete speciali;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- deve trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, non superiore a 45 minuti.

Il centro cottura dovrà essere reso disponibile in tutte le sue funzionalità produttive dal quindicesimo giorno antecedente a quello previsto per l'avvio dei servizi, e per tutta la durata del contratto. Entro la data di stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare i documenti preliminari (ovvero quelli già definitivi) che documentino la futura (o l'immediata) disponibilità del centro cottura, da intendersi questa in una qualsiasi delle forme previste per lo scopo dall'ordinamento. A tal fine in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione l'offerente dovrà impegnarsi irrevocabilmente alla messa a disposizione della struttura.

Potranno altresì essere messi a disposizione più centri cottura per soddisfare il requisito della potenzialità produttiva, fermo restando che ciascuno dovrà singolarmente possedere i requisiti "soggettivi" riferibili ad ogni struttura.

L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile e comunque non superiore a quanto indicato nel prosieguo del presente capitolato, ed in conformità con le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare).

Le linee di produzione devono essere chiaramente identificate ed assoggettate a procedure di autocontrollo ed a sistemi certificati HACCP.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di verificare in via preventiva le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del centro di cottura (e del magazzino di cui all'articolo seguente) che dovranno essere conformi a quanto previsto dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte (documento ufficiale Luglio 2002). A tal fine, ed a semplice richiesta, l'affidatario dovrà presentare alla Stazione appaltante la seguente documentazione:

- a) documenti autorizzativi con indicazione della destinazione a produzione pasti anche veicolati;
- b) planimetria con identificazione delle aree, delle attrezzature e dei flussi produttivi;

- c) potenzialità produttiva espressa in numero di pasti massimi teoricamente producibili;
- d) dichiarazione sul tempo di percorrenza oggettivata utilizzando il modello di analisi dei percorsi presente sul sito web <https://www.google.it/maps>, o sistema analogo.
- e) Documentazione fotografica del centro di cottura, come ulteriore ed eventuale integrazione inerente la capacità produttiva.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, d.lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del citato d.lgs. 155/97.

10.1. Il magazzino

Il magazzino delle derrate alimentari dovrà essere organizzato per la conservazione differenziata e separata per tipologia di prodotti, garantendo gli spazi e le temperature idonee ad escludere alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Sia per i prodotti semilavorati sia per le materie prime devono essere adottate adeguate procedure di gestione del magazzino, basate sui seguenti principi:

- La regola FIFO
- La verifica delle date di scadenza
- La verifica della catena del freddo per le derrate deperibili
- Primo controllo al ricevimento
- La protezione dei prodotti semilavorati non confezionati
- La separazione fra prodotti semilavorati e materie prime

Lo stoccaggio, la rotazione e l'intera gestione del magazzino dovranno essere organizzati in modo tale da garantire sempre il rifornimento puntuale di prodotti al meglio delle loro caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie.

Art. 11. Autorizzazioni e licenze

La ditta appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali e di ogni ulteriore documento richiesto dalla normativa vigente, anche sopravvenuta, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dalla ditta appaltatrice anche per quanto riguarda tutti i satelliti di distribuzione. La ditta appaltatrice, fatte salve le autorizzazioni di competenza dell'Amministrazione comunale, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 12. Gestione delle emergenze

In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di emergenza e relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire la continuità del servizio.

Art. 13. I refettori scolastici

Per l'esatta ubicazione dei satelliti di distribuzione si rimanda all'allegato 1), recante "elenco refettori e quantitativo pasti", il quale costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato. L'eventuale apertura o chiusura dei refettori scolastici e/o Asili Nido non comporterà variazione al prezzo pasto stabilito.

Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI – LE MATERIE PRIME

Art. 14. Le derrate alimentari

L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato dal dettaglio della valutazione e col relativo stato di omologazione, unitamente alla pianificazione delle consegne e da un elenco delle marche di fabbricazione dei generi alimentari utilizzati, nonché le schede tecniche, ed informerà l'Amministrazione Comunale di ogni eventuale variazione. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste, dalle [Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica](#), approvate in Conferenza Stato-Regioni e pubblicate in G.U. n. 134 dell'11 giugno 2010, dalle "[Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica](#)" emanate dalla Regione Piemonte nell'anno 2002, dall'Allegato 1 al DM Ambiente 25 luglio 2011 "[Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e derrate alimentari](#)" o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno. Dovranno inoltre essere conformi all'allegato 2) del presente capitolato recante "Aspetti merceologici - ricettario - stagionalità frutta & verdura".

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini del contratto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel presente capitolato prestazionale.

Si riportano di seguito le ulteriori caratteristiche richieste per le materie prime alimentari necessarie alla produzione:

- a) prodotti biologici – L'aggiudicatario propone alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali;
- b) prodotti DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali – L'aggiudicatario deve proporre alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali;
- c) prodotti locali ed esotici/equo-solidali – L'aggiudicatario può proporre alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della Provincia di Alessandria o – in assenza di prodotto di origine Alessandrina - delle Province limitrofe) in sostituzione di alimenti convenzionali; la fornitura di prodotti "locali", anche se realizzata da aziende commerciali, non potrà essere sottoposta a trasferimenti che vanifichino il principio della massima riduzione della distanza percorsa fra produzione primaria e consumo (come estensione del principio del "km zero"). Parimenti possono essere proposti prodotti di cui all'art. 5.4.4 dei CAM.

Tutte le precedenti proposte dovranno, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, essere comprese in un progetto di valorizzazione degli stessi prodotti, indicando i destinatari e le modalità di comunicazione e promozione scelte.

- d) il pesce proposto nei menù non deve comunque appartenere alle specie comprese nelle "liste rosse" internazionali per la protezione delle specie ittiche a meno che quest'ultimo non abbia certificazione che attesti metodi di cattura sostenibili (MSC – Marine Stewardship Council o simili);
- e) il pesce somministrato in ogni caso, se surgelato, non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- f) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali;

- g) prodotti alimentari di origine esotica devono provenire da produzioni biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi e dei criteri ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale;
- h) in caso di mancata reperibilità temporanea dei corrispondenti prodotti freschi, possono essere utilizzate verdure e pesce congelati/surgelati esclusivamente concordando precedentemente con la Stazione Appaltante, comunicando per iscritto le referenze congelate/surgelate che si intenderebbero utilizzare ed il periodo di eventuale utilizzo in deroga;
- i) deve essere prevista la fornitura di 2 porzioni da 30 gr. di pane a ridotto contenuto di sale, per ogni utente scolastico, di cui solo uno da distribuire dopo il primo piatto e l'altro da tenere a disposizione;
- j) la pizza eventualmente proposta in menù deve risultare realizzata integralmente in centro cottura a partire separatamente dalle seguenti materie prime base: basi per pizza da cuocere, passata di pomodoro, mozzarella prodotta da latte (e non da cagliata), olio extravergine di oliva;
- k) è consentito l'uso di sale iodato;
- l) non può essere utilizzata carne congelata/surgelata;
- m) il formaggio da grattugia dovrà avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- n) l'olio sarà, per ogni uso, extravergine di oliva;
- o) le carni conservate eventualmente presenti nel menù dovranno risultare esenti da conservanti e aromi;
- p) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati contenenti glutammati aggiunti e polifosfati;
- q) non è consentito l'utilizzo di materie prime e semilavorati contenenti olio di palma, simili e derivati;
- r) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti che derivano da OGM e/o contenente OGM (organismi geneticamente modificati) e/o derivante da tecniche di manipolazione genetica diversa dalla transgenesi;
- s) non è consentito l'uso di materie prime e semilavorati con ingredienti irradiati;
- t) non è consentito congelare le materie prime acquistate fresche ed il pane, o ricongelare alimenti già scongelati;
- u) non è ammesso il ricorso all'uso di cibi precucinati;
- v) gli alimenti scaduti non dovranno sostare nelle celle frigorifere o nei magazzini, ma dovranno essere identificati e tenuti in contenitori separati, destinati esclusivamente a quello scopo;
- w) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- x) le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
- y) i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
- z) i grassi dovranno, ove possibile, essere aggiunti a crudo;
- aa) le verdure da consumare crude e la frutta dovranno essere perfettamente lavate, integre e pronte per l'uso. Con particolare riferimento alla frutta dovrà esserne curato il corretto grado di maturazione, al fine di evitare marcescenze ovvero asperità.

Ogni variazione nelle materie prime, rispetto ai requisiti sopra elencati, deve essere comunicata alla Stazione Appaltante per riceverne preventiva autorizzazione.

In ogni caso caratteristiche, tipologia e qualità delle materie prime dovranno poter essere adeguate alle indicazioni che dovessero emergere in occasione di periodiche valutazioni effettuate dalla Stazione Appaltante, senza che questo comporti variazioni di prezzo/pasto.

Art. 15. Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- a) siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- b) siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- c) sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Art. 16. Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, e quindi dovrà essere sigillato mantenendo i dati relativi alla tracciabilità del prodotto.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico, pellicola di alluminio, idonea al contatto con gli alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa e la data di scadenza.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Le carni dovranno essere conservate nelle celle frigorifero in conformità alla normativa vigente richiamata, così come la frutta e la verdura, e dovranno essere trattate e conservate secondo le caratteristiche e le dotazioni standard indicate dalle Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte già citate.

Per tutte le ulteriori specifiche tecniche a garanzia della corretta conservazione, refrigerazione e surgelamento delle derrate alimentari, nonché per i requisiti igienico sanitari, tecnici e funzionali dei luoghi di stoccaggio, immagazzinamento e di lavorazione si rinvia a quanto già previsto dagli artt. 10.1 – 29 - 30 – 31 - 32 del presente Capitolato.

Art. 17. Documentazione relativa alle materie prime per ottenimento contributi

La ditta appaltatrice, onde permettere alla Amministrazione comunale appaltante l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero caseari distribuiti nelle mense scolastiche è tenuta a fornire, su richiesta della Amministrazione comunale appaltante i documenti necessari quali: elenco dei prodotti forniti in base all'utenza e le relative fatture. Tali elenchi e fatture devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il consumo diretto nei pasti e nelle merende, distribuiti nelle mense scolastiche del Comune di Alessandria con la relativa percentuale di grasso. Le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento.

La ditta appaltatrice, onde permettere all'Amministrazione comunale appaltante di usufruire dei contributi regionali, nazionali e/o europei, deve fornire alla Stazione appaltante medesima tutta la documentazione necessaria.

La ditta appaltatrice, onde permettere all'Amministrazione Comunale di usufruire degli eventuali contributi regionali per l'utilizzo di olio extra vergine regionale, deve fornire, se richiesta, tutta la documentazione necessaria.

Nel caso in cui la ditta appaltatrice non ottemperi a quanto sopra detto, l'importo del mancato contributo verrà detratto dalla fattura mensile.

Capo 5 – I MENÙ E LA COMPOSIZIONE DEL PASTO

Art. 18. I menù

L'aggiudicatario deve garantire la predisposizione di menù necessari al servizio. Nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente dovrà fornire proposta di menù, in linea con i requisiti più oltre identificati ed esemplificativa delle competenze dell'Appaltatore.

I menù necessari al servizio devono sempre rispettare i seguenti requisiti:

- a) I menù proposti sono elaborati secondo le "Proposte operative per la ristorazione scolastica" adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 ed ogni modifica proposta dovrà tenere conto dei valori LARN (Livelli di Assunzione raccomandati di energia e nutrienti).
- b) Le quantità da somministrare sono quelle previste dal ricettario (vedi allegato 2 Aspetti merceologici - ricettario - stagionalità frutta & verdura). I pesi indicati si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Nel caso in cui per la preparazione delle pietanze indicate nei menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, la ditta appaltatrice deve comunque provvedere al reperimento di quanto necessario senza alcun onere per l'Amministrazione Comunale, fornendo alla stessa la scheda tecnica del prodotto del quale dovrà essere preventivamente autorizzato l'impiego.
- c) Devono essere predisposti menù distinti per tipologia di struttura, (scuole dell'infanzia, scuole primarie e secondarie di primo grado, ovvero asili nido comunali), nonché dedicati a due stagioni (autunno/inverno – primavera/estate) ed ognuno di questi sviluppato su 4 settimane.
- d) Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione Comunale o della Commissione / Comitato Mensa.
- e) Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
- f) I menù prevedono prodotti biologici per i quali dovrà essere presentata apposita proposta nell'ambito dell'offerta tecnica, la quale dovrà prevedere alimenti biologici in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali (cfr. DM Ambiente 25 luglio 2011);
- g) i menù, inoltre, possono prevedere la fornitura di prodotti locali. La proposta, che deve essere inserita nell'ambito dell'offerta tecnica e deve preferibilmente comprendere:
 - g.1 carne bovina e avicola,
 - g.2 uova,
 - g.3 verdura,
 - g.4 prodotti lattiero-caseari.I menù possono inoltre prevedere la fornitura di prodotti esotici/equo solidali, in conformità alle specifiche tecniche contenute nei Criteri Minimi Ambientali.
- h) I menù devono comprendere prodotti fra le tipologie DOP, IGP, STG, tipici e tradizionali. La proposta, inserita nell'ambito dell'offerta tecnica, dovrà prevedere alimenti di dette tipologie in percentuale non inferiore a quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali.
- i) Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con la Stazione Appaltante, sentito il parere obbligatorio ma non vincolante del Comitato Mensa Cittadino, poi sottoposti a regolare approvazione del competente servizio S.I.A.N. dell'A.S.L. di Alessandria e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con la Stazione Appaltante, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo;
- j) i menù devono risultare opportunamente differenziati per i diversi gradi scolastici e per gli asili nido.

- k) La data di attivazione del menù primavera/estate è da concordare con la Stazione Appaltante almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo;
 - l) i menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti;
 - m) contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili alle famiglie richiedenti anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali;
 - n) la ditta appaltatrice dovrà rendere disponibile copia dei menù ad ogni utente entro i tempi indicati ai punti precedenti;
 - o) allo scopo di favorirne la diffusione, l'Appaltatore deve anche provvedere alla spedizione via e-mail alla Stazione Appaltante di copia a colori in formato .pdf di ogni menù realizzato, sia standard sia dedicato a diete speciali;
 - p) ogni menù deve evidenziare l'origine biologica, locale, tipico/tradizionale, DOP, IGP, STG ed esotica ed equo-solidale delle materie prime;
 - q) ogni menù deve essere corredato da ricettario che preveda la grammatura di ogni materia prima, sia a crudo (al netto degli scarti) sia a cotto (con totale per pietanza).
 - r) In ogni menù devono risultare specificate le quotidiane proposte di verdura di stagione, nonché i formati di pasta e le specie ittiche previste;
 - s) nel menù settimanale dovrà essere garantita la variabilità di almeno 4 tipologie di frutta;
 - t) per quanto riguarda la frequenza di presentazione dei diversi piatti, siano utilizzati i criteri illustrati nelle "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica", Tabella 2 recante "Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica";
 - u) almeno mensilmente l'aggiudicatario deve proporre menù a tema (elaborati tenendo conto delle diete speciali);
 - v) in occasione delle principali festività, l'aggiudicatario - con anticipo di almeno un mese rispetto alla data di effettivo utilizzo - elabora e propone alla Stazione Appaltante dei menù differenziati da quelli standard in vigore; tali menù devono essere dedicati alla stessa festività ed essere elaborati tenendo conto delle diete speciali;
 - w) l'Appaltatore, nell'ambito dell'Offerta Tecnica, deve proporre un progetto relativo all'utilizzo di materie prime considerate, generalmente, come poco gradite: pesce, verdure e legumi. Tale progetto (progetto "Gradimento") dovrà, a titolo di esempio, dettagliare:
 - v.1 modalità di progettazione, in collaborazione con la Stazione Appaltante, delle ricette da proporre,
 - v.2 test di gradimento preliminari all'inserimento della nuova ricetta,
 - v.3 sistemi di informazione, coinvolgimento e motivazione delle figure coinvolte (alunni, insegnanti e personale operativo) prima dell'inserimento effettivo in menù,
 - v.4 metodi di valutazione dell'accettabilità del nuovo piatto proposto,
 - v.5 figure di responsabilità interessate.
- Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Ditta, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione Comunale.
- È facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta di provvedere a modificare i menù al fine di migliorare la qualità e il gradimento. Per gli scopi citati la Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione del Comune personale esperto (dietista) in grado di elaborare variazioni al menù. Il costo della suddetta elaborazione è a totale carico della Ditta appaltatrice.

Art. 19. **La variazione dei menù**

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'Amministrazione Comunale, e devono in ogni caso essere preventivamente comunicate a quest'ultima, anche a mezzo e-mail.

È possibile effettuare una variazione ai menù, nei seguenti casi:

- guasto all'impianto di cottura;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni energia elettrica/acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- irreperibilità delle materie prime.

Per i casi sopra previsti, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di comunicare, in tempo utile, le variazioni all'Amministrazione Comunale e ai refettori interessati al fine di permettere una tempestiva informazione dell'utenza.

Con anticipo di almeno due giorni lavorativi potranno altresì essere richiesti dalla Stazione Appaltante menù alternativi per gite scolastiche (pranzo al sacco) che dovranno essere realizzati conformemente alle prescrizioni contenute nell'allegato 2) al presente capitolato;

Art. 20. **La composizione del pasto**

I pasti, oltre ad essere conformi alle tabelle dietetiche/ricettario allegate al presente capitolato (Cfr. Allegato 2) dovranno essere così composti:

a) scuole dell'infanzia (statali e comunali), scuole primarie e secondarie di primo grado

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 contorno
- frutta fresca di stagione
- pane
- ½ litro di acqua minerale
- 1 merenda

b) asili nido comunali - Semidivezzi/Divezzi

- 1 primo piatto
- 1 secondo piatto
- 1 contorno
- frutta fresca di stagione
- pane
- 1 merenda
- ½ litro di acqua minerale

c) asili nido comunali - Lattanti (sulla base della dieta prescritta dal pediatra)

- Omogeneizzati/liofilizzati
- Latte con biscotti
- Pappa – farine mais/tapioca
- Frullato di frutta
- Merenda

Art. 21. Le diete speciali

21.1. Le diete terapeutiche

Per i bambini che risultano affetti da particolari patologie documentate da prescrizioni sanitarie si fa riferimento alle direttive della Regione Piemonte sulle diete speciali, recepite dal Servizio di igiene nutrizionale (S.I.A.N.) della A.S.L. di ALESSANDRIA.

L'Amministrazione Comunale si farà carico di raccogliere le domande e le certificazioni mediche presentate dall'utenza per la applicazione di diete speciali a carattere sanitario e le trasmetterà prontamente alla Ditta appaltatrice, in conformità alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.

La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria mediante personale professionalmente qualificato (dietista o tecnologo alimentare), approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione dei pasti con diete sanitarie deve avvenire unicamente in specifica area del centro cottura, nel rispetto delle vigenti leggi, sotto la supervisione del/della Dietista.

I pasti con diete speciali devono:

- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della disciplina sulla privacy;
- essere somministrati per primi (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere trasportati in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato, e contenuti in singoli contenitori isotermini.
- essere somministrati in piatti di tipologia differente o con colorazione differente o con segno di identificazione.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari preferibilmente inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato. Il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della preparazione alimentare e della corretta somministrazione al singolo utente è del personale della Ditta appaltatrice.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

21.2. Le diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.);

21.3. Le diete "leggere"

Ogni utente può disporre di dieta leggera per un massimo di 3 giorni consecutivi, oltre i quali risulta necessaria una richiesta corredata da certificato medico-specialistico.

L'appaltatore, qualora venga fatta richiesta dalle famiglie degli utenti entro le ore 9.30 dello stesso giorno, dovrà quindi garantire la disponibilità di diete leggere.

Si tratta in tali casi di confezionare una dieta quasi priva di grassi animali (vanno eliminati burro, uova, latte intero e latticini con esclusione di parmigiano/grana padano ben stagionati o di ricotta magra di vacca), carni grasse e salumi, dolci contenenti grassi animali o vegetali ad alto tenore di

grassi saturi (come budini, creme, panna, gelati, ecc.) e di cibi vegetali ad alto tenore di grassi saturi (cacao, burro di arachidi, cioccolato in genere). I condimenti vengono usati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

PRIMI PIATTI: pasta o riso, asciutto o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo; polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco parmigiano/grana padano ben stagionati (l'assenza di lattosio è dimostrata in prodotti con una stagionatura di almeno 24 mesi).

SECONDI PIATTI: carne magra al vapore, alla piastra, lessata; pesce al vapore, alla piastra, lessato; ricotta magra di vacca (con percentuale di grasso <8%); legumi lessati (non in caso di enterite).

CONTORNI: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone.

FRUTTA: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Art. 22. Disposizioni comuni per le diete speciali

La ditta appaltatrice, nella progettazione ed erogazione delle diete speciali alternative ai pasti scolastici, dovrà attenersi alle seguenti modalità operative:

- a) le preparazioni alternative dovranno avere aspetto esteriore il più possibile simile a quelle somministrate con il menù in uso, al fine di non creare disagio nell'utente,
- b) devono essere formalizzate regole per la gestione delle diete speciali da comprendere nell'offerta tecnica; tali regole devono prevedere che il flusso di informazioni relativo alle richieste di diete speciali parta dalle famiglie (anche attraverso un certificato specialistico), passi, attraverso l'ufficio competente per la Refezione Scolastica, per giungere solo all'Ufficio Nutrizionale o al Dietista/Tecnologo alimentare operante presso la ditta Appaltatrice (responsabile del trattamento dei dati sensibili) per le previste elaborazioni in forma controllata della documentazione derivata (elenchi utenti interessati, menù, ricettari, calcoli nutrizionali); la Stazione Appaltante si riserva di esigere la modifica delle regole di gestione, anche a servizio attivato, motivando la richiesta;
- c) le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni;
- d) la ditta appaltatrice progetta in modo coordinato con la Stazione Appaltante, quindi realizza un'informativa alle famiglie sulle modalità di gestione delle diete speciali.

Tutte diete devono in ogni caso essere conformi a quanto dettato dalle "Linee di indirizzo Nazionale per la refezione scolastica" e dalle Linee Guida Regionali.

Capo 6 – LA COTTURA DEI PASTI

Art. 23. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo. È consentito l'utilizzo di verdure di IV GAMMA;
- il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate al prodotto da lavorare e al numero di utenti. Particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua. Nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C;
- gli strumenti di lavorazione con componenti in metallo dovranno essere attentamente monitorati nella loro integrità e corretta manutenzione, al fine di escludere ogni rischio di frammentazione e perdita di parti metalliche durante le fasi di lavorazione dei cibi, preparazione dei pasti e somministrazione nei refettori.

Art. 24. Pentolame per la cottura

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

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

Art. 25. Cottura

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. In particolare:

- a) tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
- b) le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- c) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in appositi forni;
- d) le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura);

- e) la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- f) dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal centro di cottura fino ai refettori scolastici ed asili nido comunali;
- g) qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrostiti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- h) tra il confezionamento dei pasti al termine della cottura e la somministrazione, si deve fare in modo che venga rispettato quanto indicato nelle vigenti Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica della Regione Piemonte e nelle Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte, ed in nessun caso potrà trascorrere un intervallo di tempo superiore a 80 minuti.

Art. 26. Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 27. Condimenti

I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ragù, ed altro) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, avendo cura di amalgamare in modo uniforme nei contenitori e in quantità adeguata nella somministrazione al piatto.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, qualora richiesto presso i refettori scolastici e presso gli asili nido comunali esclusivamente per i commensali adulti, l'aceto di vino o in alternativa, il succo di limone "industriale-confezionato" o l'aceto di mele.

Art. 28. Specificità delle forniture dei pasti a crudo

Relativamente alla fornitura del pasto crudo si specifica che:

- a) le operazioni di trasporto e consegna delle derrate dovranno avvenire secondo la normativa vigente;
- b) nei documenti di accompagnamento devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto;
- c) le consegne avverranno tre volte alla settimana (i giorni saranno stabiliti in base ai menù adottati), al mattino, tra le ore 7.30 e le ore 9.00, ad esclusione del pane, da consegnarsi tutti i giorni;

- d) le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate, così come non verranno accettati quantitativi di derrate superiori a quelli richiesti o superiori alle esigenze di menù, o superiori a quelli necessari per la preparazione dei pasti per i lattanti o superiori alle esigenze di menù;
- e) le consegne dovranno essere effettuate in modo tale che, nel fine settimana e nei giorni di sospensione del servizio, non siano conservati negli impianti frigoriferi delle cucine rilevanti quantità di alimenti deperibili;
- f) tutte le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate e ove previsto, recare in modo visibile la data di confezionamento e di scadenza; il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti e in buone perfette condizioni igieniche;
- g) nei casi in cui la merce sia confezionata in appositi imballaggi gli stessi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte e comunque in modo da assicurare, sino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti ed igienicamente garantiti.
- h) i salumi affettati (prosciutto cotto) e le carni pronte all'uso e sezionate per tipologia di cottura, dovranno essere fornite, nella stessa giornata di somministrazione, in confezioni di peso proporzionato al numero di utenti, così da evitare la formazione di rimanenze.
- i) le carni macinate dovranno essere prodotte nella stessa giornata di utilizzo presso il centro di cottura o le cucine decentrate degli asili nido comunali "Arcobaleno" o "P. Trucco", in alternativa, dovrà essere consegnata carne macinata confezionata, in sottovuoto.

Capo 7 – IL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 29. **Il confezionamento per tutte le utenze**

I pasti per tutte le Utenze devono essere confezionati in contenitori pluriporzione con le seguenti caratteristiche:

- **gastronorm** in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonee al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze;
- **contenitori termici**, idonei per il trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di distribuzione, in numero sufficiente a garantire la corretta esecuzione del servizio, per tutte le Utenze.

Art. 30. **Il confezionamento delle diete terapeutiche**

Le diete speciali per tutte le Utenze devono essere confezionate in contenitori termici ad alveoli in materiale plastico rigido non espanso, resistente agli urti, con pietanziera in acciaio inox, a chiusura ermetica in monoporzione. Le confezioni dovranno riportare una etichetta identificativa dell'utente destinatario, portatore di dieta sanitaria.

Art. 31. **Il confezionamento delle diete etico-religiose**

Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 32. **Il confezionamento: indicazioni generali**

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le temperature e le modalità previste dal D.P.R. n. 327/80 e s.m.i.

I contenitori isotermici devono avere una rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastronorm nelle diverse combinazioni.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del Centro Cottura, saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza non superiore a 15 cm e, in ogni caso, non devono essere riempite totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici e gli asili nido comunali

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

Capo 8 – IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 33. **Il piano dei trasporti**

La ditta appaltatrice dovrà elaborare e presentare un piano organizzativo trasporti già in sede di partecipazione alla gara, in cui dovranno essere illustrate le strategie per ottimizzare la logistica e le tempistiche di consegna, nonché indicati i mezzi che s'impegna a mettere a disposizione per la concretizzazione delle suddette strategie.

Il piano di trasporto dei pasti definitivo dovrà essere consegnato prima della stipula del contratto, e questo dovrà essere sempre rispettato. Il piano potrà essere eventualmente rivisto di concerto con l'Amministrazione Comunale in caso di variazione di talune variabili esogene (modifica viabilità, modifica satelliti di distribuzione ecc.), nonché per ogni possibile miglioramento.

L'aggiudicatario deve in ogni caso assicurare, per ogni Refettorio, un tempo non superiore:

- a) fra confezionamento e inizio trasporto: a 15 minuti;
- b) fra inizio trasporto e consegna: a 45 minuti;
- c) fra consegna e consumo: a 20 minuti.

Art. 34. **I mezzi adibiti al trasporto**

I mezzi di trasporto che l'aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore ed in conformità con quanto previsto dai pertinenti Criteri Minimi Ambientali, devono essere:

- a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi, nel rispetto dell'evoluzione normativa in materia;
- usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
- conformi all'all. II cap. IV del Reg. CE n. 852/2004.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto dei pasti devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e s.m.i.. I veicoli dovranno essere coibentati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature fino ai punti di distribuzione.

Periodicamente la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

Capo 9 – LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI E LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Art. 35. **La distribuzione dei pasti**

Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono riportati nell'allegato 2) e nell'art. 7 del presente capitolato.

Il servizio prevede la distribuzione di tutte le pietanze al carrello, ad esclusione dei piatti in brodo che vengono distribuiti al tavolo a carico esclusivo del personale dell'Appaltatore.

il servizio prevede:

- a. per la scuola dell'infanzia la distribuzione al tavolo di tutte le pietanze a carico esclusivo del personale dell'appaltatore,
- b. per la scuola primaria la distribuzione al carrello dei primi piatti ed al tavolo per tutte le altre pietanze a carico esclusivo del personale dell'appaltatore.

In tutti i casi il coperto comprende: tovagliette e tovaglioli di carta monouso, piatti (piano e fondo), bicchiere, posate in acciaio. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dal paragrafo 5.3.2. dei CAM.

Per tutte le Utenze l'acqua minerale è da fornire in bottiglie da mezzo litro per ogni utente, ovvero da un litro o un litro e mezzo calcolata per 2/3 alunni, assicurando in ogni caso una fornitura di almeno mezzo litro per ogni utente.

In deroga a detta prescrizione nell'ambito dell'offerta tecnica l'offerente potrà proporre un sistema alternativo di erogazione dell'acqua, in coerenza con quanto previsto dal paragrafo 5.3.1 dei pertinenti Criteri Ambientali Minimi. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi all'implementazione di detto servizio alternativo, ivi compresi quelli di acquisto, installazione e manutenzione. È altresì a carico dell'aggiudicatario il costo dell'acqua, che dovrà essere rimborsato alla stazione appaltante alla fine di ogni anno scolastico. A tal fine verrà considerato il costo a metro cubo pagato dalla stazione appaltante, il quale verrà moltiplicato i per metri cubi di acqua consumati per il servizio, desumibili questi dal numero dei connessi pasti erogati.

L'appaltatore deve concordare con la Stazione Appaltante l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.

Art. 36. **La gestione delle eccedenze alimentari e dei residui della preparazione dei cibi**

L'appaltatore deve gestire il servizio osservando il principio del contenimento delle eccedenze e dei residui alimentari, in coerenza e nel rispetto di quanto previsto L. 19 agosto 2016, n. 166 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

Nell'ambito dell'offerta tecnica i concorrenti devono presentare un progetto contenente le concrete modalità di recupero:

- a. delle eccedenze alimentari, con preferibile, ma non vincolante, destinazione a favore di indigenti o di soggetti del terzo settore operanti sul territorio (ivi compreso il Consorzio Servizi Sociali Alessandria – Cissaca), in linea con la *ratio* della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". In particolare il progetto dovrà rispondere a obiettivi ambientali e sociali. I principali possono essere riassunti in:

- ridurre la quantità di monte rifiuti, con evidenti ed immediati riscontri positivi sia sul versante del diminuito impatto ambientale che su quello della riduzione degli oneri di smaltimento, in un'ottica di solidarietà sociale;
 - promuovere e affermare una cultura di piena valorizzazione delle risorse, di lotta al consumismo e allo spreco, di consumo sostenibile.
- b. dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti, per destinarli alle strutture di ricovero degli animali di affezione (canili e gattili) o progetti alternativi (ad esempio per il compostaggio).

Tale progetto dovrà almeno prevedere:

- a. caratteristiche del servizio, aspetti di metodo (ad esempio: controllo delle effettive quantità non distribuite, gestione delle eccedenze quotidiane), tempistiche di attuazione del sistema;
- b. metodo e tempistiche di rendicontazione periodica alla Stazione Appaltante;
- c. personale referente e responsabilità;

Capo 10 – LA GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO

Art. 37. Gestione informatizzata del servizio di iscrizione, prenotazione, addebito e pagamento

La Ditta dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni giornaliere dei pasti, degli addebiti e dei pagamenti delle rette annuali di iscrizione e dei buoni pasto giornalieri.

La Stazione Appaltante attualmente gestisce il servizio di rilevazione presenze, addebito dei pasti, ed iscrizione al servizio mediante utilizzo del software "EAT@SCHOOL" della società QSAVE SRL di Torino.

L'aggiudicatario potrà utilizzare il sistema informatico esistente facendosi carico dei relativi canoni di manutenzione ed assistenza, anche telefonica o, in alternativa, potrà dotarsi di altro software, purché equivalente in termini di risultato e con compatibilità di dati. L'eventuale software diverso deve consentire il mantenimento dei codici personali e le password già assegnati agli attuali fruitori che proseguiranno con il servizio. Il software equivalente dovrà comunque essere preventivamente visionato ed approvato dalla Stazione Appaltante. In tal caso saranno a carico dell'aggiudicatario tutti i costi necessari per mantenere aggiornato il sistema esistente (o per integrarlo a quello nuovo), che l'Ufficio Assistenza Scolastica continuerà ad utilizzare nella propria sede e con propri computer, per far fronte alle esigenze amministrative.

Il processo applicato dovrà in ogni caso soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web based, provvedendo al servizio di hosting ed alla manutenzione.

Il sistema dovrà essere operativo sin dall'avvio dell'anno scolastico 2018/2019.

La Ditta dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, integrato con modifiche dalla L. 26.02.2004 n. 45, con particolare riferimento ai dati sensibili.

Sarà competenza della ditta la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicato e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Il sistema informatico dovrà rispondere ai seguenti criteri:

- dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 104 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso server farm certificata ISO 27001, al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio;
- il sistema proposto, prodotto dalla dichiarata software house, per essere attuato presso l'Amministrazione Comunale, deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali;
- essere in grado di permettere il pagamento dei pasti attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso istituti Bancari e sue filiali presenti su tutto il territorio comunale (inclusi i sobborghi). Dovrà essere possibile effettuare le ricariche secondo tutte le modalità di pagamento previste dal protocollo AGID (dal bonifico bancario, all'addebito automatico in conto corrente (RID), all'utilizzo di smartphone);
- essere in grado di permettere lo storno (attività a carico della Ditta) della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,30 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

- il Sistema deve permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri pagamenti ed addebiti riferiti alla fruizione del servizio di refezione da parte dei loro figli;
- garantire l'interoperatività, senza oneri aggiuntivi, con altre applicazioni o portali istituzionali e/o portali servizi, tramite tecnologie di tipo web-services.

La Ditta appaltatrice dovrà inoltre garantire:

- la stampa delle griglie utilizzate dal personale scolastico per la rilevazione delle presenze/assenze;
- la fornitura dell'hardware necessario per la rilevazione delle presenze/assenze (penna ottica, tablet ecc.);
- l'invio di SMS (costo a carico della Ditta appaltatrice) e/o e-mail all'utente, al raggiungimento della soglia di n. 5 pasti residui, per un controvalore pari a €uro 20,00;
- l'emissione e gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo n. 1 invio di lettere generate dal Sistema;
- la collaborazione fattiva con l'Amministrazione Comunale per le comunicazioni agli utenti circa l'avvio, le novità e o le modifiche relativamente al sistema di gestione del servizio;
- fornire una adeguata formazione all'utilizzo del software a tutto il personale coinvolto nella gestione.

L'impresa appaltatrice avrà l'onere della gestione tecnica del sistema e dovrà mettere a disposizione (o mantenere quelle già esistenti) le infrastrutture necessarie ad ospitare il database centrale, le interfacce con le scuole per la raccolta ed elaborazione dei dati, garantendo la massima sicurezza fisica e logica dei dati.

Sarà inoltre a carico dell'appaltatore la costituzione del database iniziale, importando i dati esistenti da supporti informatici forniti dall'Ufficio Refezione Scolastica.

Si precisa che a carico della Stazione Appaltante non potranno essere imputate spese legate all'attivazione e successiva gestione del servizio di informatizzazione (es. allacciamenti, elettricista, modifiche agli impianti esistenti. ecc.).

Compete alla Ditta Aggiudicataria la manutenzione ordinaria e straordinaria, durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e software, nonché la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative d'emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

Alla scadenza dell'appalto la Ditta Aggiudicataria dovrà trasmettere la banca dati alla Stazione Appaltante, che ne detiene la proprietà, nei formati standard che verranno formalmente richiesti dalla Stazione Appaltante stessa.

Il sistema dovrà essere attivo in tutte le sue funzionalità per almeno ulteriori due mesi decorrenti dalla scadenza del contratto.

Il sistema informatizzato dovrà tenere conto del principio contabile in base al quale tutti i versamenti effettuati dagli utenti del servizio, sia per il pagamento delle rette annuali di iscrizione sia per l'acquisto dei buoni pasto giornalieri, confluiscono direttamente su conti intestati al Comune di Alessandria, unico ente creditore delle somme anzidette, fatta salva la puntuale liquidazione dei corrispettivi dovuti all'Azienda aggiudicataria del servizio.

Il sistema informatico dovrà infine consentire il graduale adeguamento alle seguenti caratteristiche:

- compatibilità con la procedura informatizzata dei pagamenti elettronici disponibile su piattaforma "PAGO P.A. – PIEMONTE PAY", in conformità con le disposizioni in materia

- di pagamenti digitalizzati previsti da AGID, così come previsto dall'art. 5 e seguenti del D.Lgs. n. 179 del 26 agosto 2016 in materia di servizi di pagamento elettronici che vengono agevolati attraverso una piattaforma tecnologica "per l'interconnessione e l'interoperabilità" messa a disposizione dall'AgID tra le pubbliche amministrazioni e i prestatori di servizi di pagamento abilitati, al fine di assicurare, attraverso strumenti condivisi di riconoscimento unificati, l'autenticazione certa dei soggetti interessati in tutta la gestione del processo di pagamento (art. 5 del citato D.Lgs. 179/2016);
- compatibilità con il sistema di identificazione del contribuente denominato Sistema pubblico d'identità digitale (SPID), così come previsto dall'art. 64, comma 2 bis del D.Lgs. n. 179 del 26 agosto 2016 recante modifiche ed integrazioni al Codice dell'amministrazione digitale (CAD).

Dette migliorie dovranno essere obbligatoriamente implementate entro l'inizio dell'anno scolastico 2019/2020.

Capo 11 – PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 38. Pulizie

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere per tutto il periodo dell'appalto a garantire in ogni momento ed a proprie esclusive spese, intervenendo secondo i migliori canoni di igiene:

- a. all'accurata pulizia dei locali, dei vetri, degli infissi e delle attrezzature fisse e mobili del centro cottura;
- b. all'accurata pulizia dei locali dei refettori scolastici, e delle attrezzature mobili (vassoi, stoviglie, carrelli portavivande ecc.)
- c. al lavaggio e alla sanificazione di ogni oggetto mobile destinato ad uso ripetuto (carrelli termici con quotidiano svuotamento dell'acqua di riscaldamento, contenitori, vassoi, ecc.);
- d. al lavaggio delle divise dei propri dipendenti in modo da ottemperare alle regole dell'igiene e del decoro.

La ditta appaltatrice effettua attività di detergenza e sanificazione attraverso:

- e. predisposizione ed esposizione di specifici programmi di pulizia;
- f. la formazione del personale coinvolto nelle attività di detergenza e sanificazione.

I programmi di pulizia comprendono e dettagliano:

- a. locali di servizio ed accessori, attrezzature ed arredi;
- b. i mezzi adibiti al trasporto;
- c. modalità d'uso dei detergenti e dei disinfettanti approvvigionati.

Qualora non fosse possibile garantire un'efficace operazione di lavaggio delle stoviglie utilizzate per il verificarsi di guasti alle lavastoviglie, la ditta appaltatrice deve fornire materiale monouso biodegradabile.

Tutte le operazioni di lavaggio, sanificazione e disinfezione dovranno essere eseguite con l'impiego di prodotti conformi a specifiche esigenze e alle norme sanitarie vigenti in materia.

Tali prodotti dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice. In caso di controllo, da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.

In ogni caso le attività di pulizia saranno oggetto di autovincolo della ditta appaltatrice alle caratteristiche tecniche compatibili previste dal Decreto 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012) recante i "Criteri Ambientali Minimi" per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene, con particolare riferimento ai paragrafi 5.3 e sottoparagrafi 5.5.

Art. 39. Rifiuti

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto per la gestione dei rifiuti urbani.

Il personale della Ditta appaltatrice, al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti, all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti ai refettori e alle cucine, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di raccolta differenziata. L'appaltatore è tenuto a raggiungere una percentuale di raccolta differenziata almeno pari al 70% entro l'anno 2020.

Presso il centro di cottura la ditta appaltatrice dovrà dotarsi di contenitori e pattumiere munite di coperchio a pedale, in numero, tipologia e stato d'uso idonei alle necessità del servizio.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, servizi igienici). Nel caso in cui ciò si verificasse tutti gli oneri relativi all'intervento di ripristino saranno addebitati alla Ditta appaltatrice.

Tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani e speciali prodotti presso il centro cottura sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 40. Garanzie igieniche

La produzione deve garantire il rispetto degli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione, porzionatura e distribuzione dei pasti.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale e nelle Linee guida della Regione Piemonte vigenti.

Capo 12 – I BENI MOBILI ED IMMOBILI - LE MANUTENZIONI

Art. 41. Consegna (e riconsegna) dei beni

Le parti, anche congiuntamente, effettuano un sopralluogo destinato all'approvazione dell'inventario iniziale di consegna di attrezzature, arredi, impianti e locali, come risultante dall'allegato 3) del presente capitolato.

I beni mobili raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato alla ditta aggiudicataria all'atto della firma del contratto di servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, l'aggiudicatario riconsegna gli stessi beni con ulteriore inventario finale redatto sempre in accordo fra le parti.

I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale, desunti i beni eventualmente alienati. Tali beni devono essere consegnati alla Stazione Appaltante in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi, nei beni mobili ed immobili, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.

La ditta aggiudicataria deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dalla Stazione Appaltante in comodato; alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà della Stazione Appaltante.

A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, la Stazione Appaltante potrà provvedere direttamente, addebitando all'Affidatario le spese di tale intervento maggiorate del 20%.

Art. 42. Manutenzione ordinaria

Sono oggetto di manutenzioni i locali di servizio ed accessori, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto e messi a disposizione alla ditta appaltatrice dalla Stazione Appaltante.

Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:

- mantenere l'integrità originaria del bene;
- mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
- contenere il normale degrado d'uso;
- garantire la vita utile del bene;
- far fronte ad eventi accidentali.

Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:

- rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)

- attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
- esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).

I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.

Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Pianificazione delle manutenzioni a carico dell'Appaltatore, con dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità, deve essere consegnata alla stazione appaltante entro l'inizio del servizio; la ditta appaltatrice deve rendere alla Stazione Appaltante report semestrale delle attività manutentive svolte, le quali devono essere annotate sui singoli registri manutentivi.

Art. 43. Manutenzione straordinaria

Le manutenzioni straordinarie dei locali di servizio ed accessori, degli impianti, delle attrezzature e gli arredi presenti nei satelliti di distribuzione adibiti all'appalto sono a carico della Stazione Appaltante.

Art. 44. Manutenzioni presso Il centro cottura

Tutte le manutenzioni, ordinarie e straordinarie, nonché di adeguamento alla normativa vigente, relative al centro cottura di proprietà dell'aggiudicatario si intendono a carico di quest'ultimo.

Art. 45. Ulteriori beni alimentari

Resta inteso che è da considerarsi a carico dell'aggiudicatario ogni altro bene non alimentare necessario all'erogazione del servizio atteso e non contenuto nell'elenco beni di cui all'inventario descritto nel precedente articolo 41. L'offerente, inoltre, in sede di offerta tecnica, dovrà proporre un elenco di "attrezzature e dotazioni" che intende offrire ad integrazione di quelle consegnate in comodato, ai fini di un miglioramento degli standard di servizio, con specifica evidenza dell'impatto sul consumo energetico, che resteranno di proprietà della stazione appaltante al termine del rapporto contrattuale.

Capo 13 – L'AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

Art. 46. Controllo igienico sanitario

L'Aggiudicatario predispone, attua e mantiene sin dal primo giorno di servizio procedure permanenti basate sul metodo HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/2004, relativamente alle attività svolte presso il proprio Centro Cottura e in tutte le Utenze e rende disponibile alla Stazione Appaltante la documentazione relativa, a semplice richiesta.

L'Appaltatore effettua attività di verifica (punto 6 del metodo HACCP) comprendenti campionamento ed analisi di laboratorio, con particolare riferimento alle materie prime, al prodotto finito e ai tamponi sugli strumenti di lavoro della cucina.

Il piano di analisi deve essere presentato alla Stazione Appaltante nell'ambito dell'offerta tecnica e dopo ogni sua revisione.

Il verbale di prelevamento campione è consegnato via e-mail o via fax alla Stazione Appaltante lo stesso giorno del prelievo. I risultati delle analisi di laboratorio, il commento ad esse ed eventuali registrazioni per la gestione di non conformità, devono essere consegnati alla Stazione Appaltante entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del report del laboratorio di analisi. Fa fede la data riportata sul report del laboratorio.

In ogni unità di produzione deve essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno a cura del responsabile dell'unità stessa. In particolare, devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non. Procedure di base 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 gr.);
- d. il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- e. il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Con le medesime modalità operative dovranno essere conservati campioni relativi alle diete speciali.

Il personale deve essere responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione, la cui corretta gestione è di cruciale importanza per l'accertamento delle cause e delle responsabilità in occasione di episodi tossinfettivi.

Il controllo igienico sanitario si intende esteso alla qualità dell'acqua erogata ed utilizzata a valle per il lavaggio delle stoviglie, posate, piatti e bicchieri presso le cucine dei refettori scolastici, mediante analisi certificate di laboratorio che attestino l'assenza di componenti contaminanti. Nel caso di presenza di componenti contaminanti, l'appaltatore ha l'onere di immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale e alle istituzioni scolastiche interessate per i conseguenti provvedimenti di competenza a tutela della salute ed igiene delle comunità scolastiche.

Capo 14 – IL PERSONALE

Art. 47. Personale – disposizioni generali

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di proprio personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte, nel rispetto degli standard minimi previsti dal successivo art. 48.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.

L'aggiudicatario provvede, due volte per ogni anno scolastico, a fornire alla Stazione Appaltante una valutazione scritta complessiva della gestione di tutto il personale riportando i seguenti aspetti: organico suddiviso per Utenza, stato della formazione, valutazione della competenza anche in tema igienico-sanitario dei singoli addetti.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

Art. 48. L'organico: standard minimi

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.

La Ditta Appaltatrice si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:

- a) un/una Direttore con diploma di laurea;

Rientrano tra le mansioni del Direttore anche le seguenti attività:

- coordinare il servizio oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- mantenere i necessari contatti con la Commissione / Comitato Mensa;
- sovrintendere/coordinare le attività di sorveglianza igienico sanitaria del servizio e di formazione del personale;

- b) un/una dietista con diploma di laurea.

Tale dietista alimentare dovrà garantire la propria presenza presso il centro cottura, almeno per 10 ore settimanali, da lunedì a venerdì, per tutto il periodo del servizio.

Rientrano tra le mansioni del/della dietista anche le seguenti attività:

- gestione delle diete, sia sanitarie che etico religiose, e dei menù;
 - sopralluoghi periodici presso tutti i refettori;
 - formazione del personale;
 - sorveglianza igienico sanitaria del servizio.
- c) Un capo cuoco diplomato, con esperienza in pari mansioni e profilo nella ristorazione collettiva come responsabile del coordinamento delle attività di produzione dei pasti.
- d) Almeno n. 4 cuochi diplomati, con esperienza documentabile nell'ambito della ristorazione collettiva, come responsabili nella filiera di produzione dei pasti per primi piatti, secondi, contorni e merende.
- e) Un cuoco addetto alla preparazione dei pasti differenziati per diete sanitarie ed etico religiose.
- f) Un numero adeguato di aiuto cuoco a supporto delle attività esecutive nella filiera di produzione e confezionamento dei pasti.
- g) Un numero adeguato alle esigenze operative, di operatori di cucina, di addetti al trasporto, alla distribuzione ed al riassetto e rigoverno.
- Il rapporto massimo addetto/alunni è indicato in una unità per 40 bambini, al fine di garantire la corretta e puntuale esecuzione delle attività di preparazione dei tavoli, porzionatura, scodellamento, riordino e pulizia dei locali.
- Tale rapporto può essere elevato per numero dei bambini esclusivamente presso le scuole comunali per l'infanzia e presso gli asili nido comunali laddove sia disponibile ed operativo il personale scolastico comunale per l'esecuzione delle operazioni di scodellamento e somministrazione dei pasti e delle merende.
- h) Un numero adeguato e tecnicamente idoneo di personale per la gestione informatizzata dei pasti.

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo entro 24 ore, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati alla Stazione Appaltante prima della messa in servizio.

Art. 49. Formazione e addestramento

La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare e formare adeguatamente il proprio personale. A tali corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale attraverso propri incaricati; a tale scopo la Ditta informerà l'Amministrazione Comunale circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione, trasporto e somministrazione del pasto, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno scolastico. Al termine di ogni ciclo di formazione la Ditta dovrà effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti degli operatori.

In particolare i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
- prevenzione delle tossinfezioni;
- buone pratiche di lavorazione;

- tecniche di cucina;
- riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
- detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
- principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
- introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
- traduzione delle definizioni dell'HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
- esigenze minime di documentazione del sistema;
- casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.

Preliminarmente all'assunzione di ciascun nuovo operatore, dovrà essere effettuata una valutazione della formazione professionale, dell'esperienza acquisita e delle capacità operative. Il nuovo operatore, prima di poter iniziare a svolgere le sue mansioni, dovrebbe frequentare un corso di formazione di base sulle problematiche relative all'igiene degli alimenti, che preveda una congrua valutazione dell'apprendimento, e il rilascio di una certificazione di idoneità al ruolo. L'operatore dovrà anche ricevere materiale informativo, per l'autoapprendimento delle norme relative alle sue specifiche mansioni e iniziare la sua attività affiancando una persona già esperta. La pianificazione generale della formazione per il primo anno deve essere resa disponibile già in sede di offerta tecnica, unitamente alla qualifica minima necessaria dei docenti.

Per la formazione degli anni successivi al primo, l'aggiudicatario deve prevedere un sistema di valutazione delle necessità formative con il quale strutturare la formazione in itinere, fermo restando che dovrà essere erogata formazione in misura non inferiore al numero di ore offerto in sede di gara per il primo anno di servizio.

Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato alla Stazione a cadenza semestrale. A richiesta della Stazione Appaltante, unitamente alla documentazione di cui sopra, l'Appaltatore deve rendere disponibile copia della verifica di apprendimento dei corsi effettuati, da predisporre questa obbligatoriamente in forma scritta.

Art. 50. Vestiario del personale

È onere della Ditta Appaltatrice:

- a) dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo e guanti mono uso.
- b) dotare tutto il personale di un cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore di gestione del servizio di ristorazione.
- c) garantire la costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale alle diverse occasioni e mansioni svolte.

Art. 51. Obblighi del personale

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78. del D. Lgs. 81/2008.

Art. 52. Disposizioni generali sulla manodopera

L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:

- a) ai sensi dell'art. 30, comma 4, del Codice, nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente appalto è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente;
- b) i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
- c) è responsabile in rapporto alla Stazione appaltante dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della Stazione appaltante;
- d) è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

Ai sensi degli articoli 30, commi 5 e 6, e 105, commi 10 e 11, del Codice dei contratti, in caso di ritardo immotivato nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei subappaltatori, la Stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto. Parimenti in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'articolo 105 del Codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni momento il DEC e, per suo tramite, il RUP, possono richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; possono altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.

Art. 53. Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali sanitari impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 54. Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – allegato al progetto di servizio, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 55. Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della Ditta appaltatrice deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della ditta appaltatrice.

Art. 56. Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La ditta appaltatrice presso i locali di pertinenza del servizio di ristorazione, deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 57. Norme a tutela dei lavoratori

Per l'intera durata del Contratto, l'appaltatore si obbliga ad applicare, integralmente, al personale, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di Settore (il o i "CCNL") e dagli accordi integrativi territoriali (gli "Accordi integrativi"), sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative a livello nazionale, vigenti al momento dell'avvio del Servizio e dai successivi rinnovi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il Servizio.

L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare il CCNL e gli Accordi integrativi, anche dopo la scadenza e fino al rinnovo degli accordi succitati, nonché, per le cooperative sociali, nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore, anche se non aderente alle associazioni stipulanti, indipendentemente dalla natura, dalla struttura e dalla dimensione del medesimo, e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. Sono fatte salve le condizioni di miglior favore concesse al Personale.

L'appaltatore solleva la Stazione Appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni, ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, sicurezza e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La mancata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale costituisce motivo di risoluzione del Contratto.

L'appaltatore deve, altresì, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti, nazionali, regionali e comunali sull'assunzione, tutela, protezione, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori.

Art. 58. Clausole sociali

Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 50 del Codice. L'aggiudicatario è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante, anche in relazione alle specifiche tecniche del nuovo contratto. Al personale in argomento dovrà esser applicato il contratto collettivo nazionale (CCNL) e territoriale in vigore per il settore e la zona dove vengono eseguite le prestazioni, secondo quanto in proposito stabilito dall'art. 30, comma 4, del Codice dei Contratti. Nell'Allegato 4) - Prospetto del personale del gestore uscente - è a tal fine indicata la consistenza del personale attualmente impiegato nei servizi.

Art. 59. Conformità agli standard sociali

L'appaltatore deve sottoscrivere, prima della stipula del contratto, la «Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi», in conformità all'Allegato I al decreto del Ministro dell'ambiente 6 giugno 2012 (in G.U. n. 159 del 10 luglio 2012), che, anche se non materialmente allegata al presente capitolato, costituisce parte integrante e sostanziale del contratto di appalto.

I materiali, le pose e i servizi oggetto dell'appalto devono essere prodotti, forniti, posati ed eseguiti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, e in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte della Stazione appaltante, della conformità ai predetti standard, l'appaltatore è tenuto a:

- a) informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che la Stazione appaltante ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione dell'appalto;
- b) fornire, su richiesta della Stazione appaltante ed entro il termine stabilito nella stessa richiesta, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
- c) accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dalla Stazione appaltante o da soggetti indicati e specificamente incaricati allo scopo da parte della stessa Stazione appaltante;
- d) intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive, comprese eventuali rinegoziazioni contrattuali, entro i termini stabiliti dalla Stazione appaltante, nel caso che emerga, dalle

informazioni in possesso della stessa Stazione appaltante, una violazione contrattuale inerente alla non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;

- e) dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita alla Stazione appaltante, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

Per le finalità di monitoraggio di cui al comma 2 la Stazione appaltante può chiedere all'appaltatore la compilazione dei questionari in conformità al modello di cui all'Allegato III al decreto del Ministro dell'ambiente 6 giugno 2012.

Art. 60. Servizi igienici e spogliatoi del personale

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro Cottura, ed ai refettori scolastici ed agli asili nido comunali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Per la pulizia delle mani, la Ditta appaltatrice deve prevedere la fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi dispenser forniti dalla Ditta stessa. L'accesso da parte del servizio SIAN dell'ASL di Alessandria presso il centro di cottura, i refettori scolastici e relative cucine di supporto, i servizi igienici e spogliatoi del personale dovrà essere reso sempre possibile ed agevolato dal personale dell'appaltatore che dovrà collaborare nel fornire le informazioni richieste ai fini della verbalizzazione dei sopralluoghi effettuati.

I verbali consegnati in copia al personale dell'appaltatore dovranno essere immediatamente trasmessi all'Amministrazione Comunale per i conseguenti provvedimenti ed interventi di competenza.

Capo 15 – ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

Art. 61. Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

Ogni trimestre, o al più dilatato termine eventualmente accordato dalla stazione appaltante, la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

Al termine di ogni anno scolastico dovrà essere consegnata una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Art. 62. I comitati di gestione degli asili nido

I Comitati di gestione, presenti in ogni asilo nido e in ogni scuola comunale dell'infanzia paritaria, hanno funzioni di controllo e di verifica delle attività di erogazione del servizio.

Art. 63. I comitati/ commissioni mensa

Il Comitato Mensa o Commissione mensa, a livello cittadino e di plesso scolastico, quale organo di rappresentanza, può svolgere:

- a) ruolo di collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione Comunale e l'ASL, facendosi carico di riportare suggerimenti e reclami che pervengono dall'utenza. Per effetto di tale funzione i membri hanno facoltà di accesso nei refettori scolastici previa autorizzazione del Dirigente di Plesso e, ove occorra, presso il centro di cottura previa comunicazione alla Ditta appaltatrice. Gli accessi devono svolgersi senza causare alcun intralcio o disturbo alle attività del personale dell'azienda addetto alla preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti.

Il personale dell'Azienda non potrà impedire o limitare il diritto di accesso del Comitato mensa, senza adeguata motivazione inerente a continuità, sicurezza e igiene del servizio in corso di svolgimento.

- b) Ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso la compilazione delle schede di valutazione predisposte dall'Amministrazione Comunale.

Per ogni altro aspetto inerente alla costituzione, alla composizione, all'organizzazione, alle finalità e alle attività del Comitato mensa (cittadino e di plesso), si rinvia ai singoli Statuti ed allo specifico Protocollo di intesa da sottoscrivere tra l'Amministrazione Comunale e l'organo rappresentativo stesso.

Art. 64. Diritto di controllo dell'amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura, le cucine degli asili nido e i refettori scolastici per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.

Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).

La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- il rispetto delle grammature e delle porzioni
- il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 65. Organismi preposti al controllo

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASL territoriale, NAS);
- l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 66. Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi istituzionalmente preposti di cui al precedente art. 65 del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale può avvalersi per effettuare i controlli di operatori qualificati da essa incaricati. Gli operatori dell'Amministrazione Comunale non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

Il personale della Ditta appaltatrice non deve interferire nelle procedure di controllo.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
- lo stato igienico dei servizi;

- l'organizzazione del personale;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

I controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori del Comune dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.

Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il tutto fermo restando quanto previsto dallo schema di controllo in ordine alla direzione dell'esecuzione.

Art. 67. Service level agreement e key performance indicator (SLA e KPI)

Fermo restando il generale ed immediato rispetto dei livelli di servizio contenuti nei documenti contrattuali, al fine di migliorare il sistema di controlli e aumentare la qualità delle prestazioni, le parti si impegnano a studiare congiuntamente, a strutturare, e ad implementare, a partire dal secondo anno scolastico di servizio, un piano di monitoraggio del servizio fondato su un sistema di SLA e KPI, sviluppato con un approccio sistemico basato sui processi e sui risultati.

Il sistema di monitoraggio dovrà essere basato sull'individuazione dei principali SLA ricavabili dalle prescrizioni del presente capitolato (e dall'offerta tecnica), e dei correlati KPI, indicatori quantitativi grazie ai quali sarà possibile misurare i risultati raggiunti e valutare i divari, così da poter successivamente intraprendere eventuali azioni di miglioramento.

Il sistema dovrà altresì prevedere strumenti e strategie per semplificare il raccordo tra Stazione appaltante e Affidatario relativamente alla rendicontazione ed alla reportistica delle attività previste dal contratto, eventualmente anche mediante l'impiego di specifici strumenti informatici e/o software messi a disposizione dall'Aggiudicatario.

Una prima proposta della metodologia di cui al presente articolo dovrà essere formulata in sede di presentazione dell'Offerta Tecnica.

Deroghe all'implementazione di detto servizio potranno essere previste solo sulla base di discrezionale scelta della Stazione Appaltante.

Capo 16 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 68. Interpretazione del contratto e del capitolato speciale d'appalto

In caso di norme del presente Capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario.

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente Capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'esternalizzazione del servizio; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

Eventuali clausole o indicazioni relative ad aspetti tecnici e prestazionali tra la Stazione appaltante ed il concessionario, riportate negli allegati o in altra documentazione posta a base di gara, retrocedono rispetto a clausole o indicazioni previste nel presente Capitolato.

In tutti gli atti predisposti dalla Stazione appaltante i valori in cifra assoluta si intendono in Euro e, ove non diversamente specificato, si intendono I.V.A. esclusa.

Tutti i termini di cui al presente Capitolato speciale, se non diversamente stabilito nella singola disposizione, sono computati in conformità al Regolamento CEE 3 giugno 1971, n. 1182.

Art. 69. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

La presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti comporta automaticamente, senza altro ulteriore adempimento, dichiarazione di responsabilità di avere esaminato direttamente o con delega a personale dipendente tutta la documentazione di gara e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi e di aver giudicato i servizi stessi realizzabili, i documenti di gara adeguati ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, nonché di avere effettuato una verifica della disponibilità della manodopera necessaria per l'esecuzione dei servizi.

La successiva sottoscrizione del contratto da parte del concessionario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano la presente concessione, con particolare anche se non esclusivo riferimento al presente capitolato prestazionale.

Art. 70. Rinvio allo schema di contratto

Per le questioni di natura sinallagmatica non disciplinate dal presente capitolato si rimanda allo schema di contratto, il quale contiene le clausole dirette a regolare nello specifico il rapporto giuridico tra stazione appaltante ed appaltatore, ed a porre ulteriori oneri a carico di quest'ultimo.