



COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO
Provincia di Cosenza
Via Barnaba Abenante, 35 - 87064
Sede Corigliano 0983891511- sede Rossano 0983 5291

SETTORE POLITICHE SOCIALI E ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CORIGLIANO-ROSSANO E GESTIONE SOFTWARE DEL SERVIZIO E DEI PAGAMENTI

CIG n. 7983534CA9

Approvato con Determinazione del Dirigente di Settore n. 664 del 23/07/2019-

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. Il presente capitolato ha per oggetto:
 - la gestione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche nelle scuole ubicate nel Comune di Corigliano-Rossano (di seguito denominato come "Comune"). La fornitura riguarda alunni e personale docente e Ata aventi diritto al pasto che frequentano o svolgono la loro attività presso le scuole stesse;
 - gestione software del servizio.
2. Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:
 - comunicazione alla Ditta dell'elenco del personale adulto (docente e Ata), avente diritto al pasto in virtù della vigente normativa;
 - la pulizia dei locali adibiti a refettorio;
 - l'ordinaria vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.
3. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta, la quale è obbligata ad accettare, varianti in aumento o diminuzione della quantità di servizi e/o forniture richiesti in corso di contratto derivanti da cause indipendenti dalla volontà del Comune o da motivazioni di pubblico interesse, quali riduzione dei pasti richiesti dalle scuole, chiusura o riorganizzazione delle scuole d'infanzia, ecc.
In caso di modifiche in aumento o in diminuzione rispetto al complesso della base d'asta, la Ditta deve mantenere fermi i prezzi presentati in sede di offerta.
4. Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

Art. 2 - Durata e valore dell'appalto

1. Il presente capitolato comprende gli anni scolastici 2019-2020, 2020-2021 e 2021-2022 con inizio dalla data di comunicazione di avvio del servizio effettuata dal Comune, data che non necessariamente andrà a coincidere con l'esatto inizio dell'anno scolastico.
2. La durata di cui sopra si intende riferita agli anni scolastici ed al periodo di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica. Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti serviti, con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione (scioperi e riunioni sindacali del personale docente e Ata, elezioni, ecc.).
3. Il valore contrattuale complessivo del presente appalto per tre anni scolastici è di € 1.898.100,00 (Iva al 4% esclusa), al costo previsto per singolo pasto pari ad € 3,80 (Iva esclusa).
4. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di ristorazione scolastica dell'anno scolastico 2021-2022, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Art. 3 - Numero presunto pasti, sedi, attrezzature a disposizione, giorni e orari di servizio

1. Il numero complessivo presunto di pasti previsto per il presente appalto è di 499.500 (comprensivo sia dei pasti per gli alunni che dei pasti per il personale docente ed Ata). Si tratta di un numero puramente indicativo suscettibile, quindi, di variazioni e che non costituisce impegno per il Comune.
2. Si riportano in allegato A) i dati relativi alle mense da servire ed i giorni di servizio, con la distinzione dei plessi che dispongono del punto di cottura e dei plessi adibiti alla sola somministrazione dei pasti. In particolare si segnala che il numero dei pasti e dei plessi da servire dipende dall'organizzazione degli orari scolastici che saranno definiti sulla base delle decisioni delle istituzioni scolastiche e dalla normativa del settore.

Art. 4 - Oneri generali a carico della Ditta appaltatrice

1. Il servizio oggetto del presente capitolato, che l'Impresa appaltatrice è tenuta a svolgere, comprende:
 - acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
 - preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto di menù, tabelle dietetiche e caratteristiche merceologiche degli alimenti, compreso l'utilizzo di prodotti biologici, tipici, a Km0, tradizionali e provenienti dal commercio equo e solidale, come di seguito indicato;
 - trasporto delle derrate, dei materiali e dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
 - distribuzione dei pasti nei refettori e altri servizi connessi;
 - lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.;
 - pulizia degli arredi in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature;
 - disinfezione e derattizzazione;
 - prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
 - rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate impiegando specifici contenitori;
 - tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, provvedendo alla fornitura dei relativi sacchetti e contenitori. In generale, si dovrà provvedere alla corretta gestione dei rifiuti secondo le indicazioni del Comune, rispettando le regole per la raccolta differenziata e mantenendo nel massimo ordine possibile le aree circostanti i cestini dei rifiuti;
 - acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature e delle attrezzature per il servizio (es.: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.). I detergenti dovranno essere ecolabel, come indicato dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011;
 - fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. N. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
 - spese relative alle utenze telefoniche: la Ditta utilizzerà telefonia propria per le comunicazioni relative al servizio;
 - osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare inderogabilmente il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione;
 - copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
 - realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con il Comune modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato;
 - gestione e organizzazione del personale in numero sufficiente ed adeguato al corretto svolgimento degli oneri previsti dal presente capitolato, con adeguati requisiti igienico-sanitari, capacità e formazione professionale;
 - messa a disposizione e indicazione del nominativo di un coordinatore responsabile dell'appalto, che deve essere sempre reperibile, e che risponda al Comune per il servizio nel complesso, garantendone il corretto andamento anche per il sistema di autocontrollo igienico;
 - l'indicazione del nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
 - l'indicazione del nominativo di un responsabile dei servizi di produzione realizzati presso il centro di produzione pasti, che risulti referente di utenti, operatori, Dirigenti scolastici e Comune per i problemi di ordinaria gestione che possano insorgere in relazione alla qualità e quantità dei pasti, che può anche coincidere con la figura del coordinatore responsabile dell'appalto;
 - ogni altra figura che risulti prevista da leggi e regolamenti in relazione all'oggetto del presente appalto;
 - gestione dei reclami e delle segnalazioni con le modalità previste dal sistema gestione qualità adottato dal

Comune, trasmettendo mensilmente al Servizio Pubblica Istruzione del Comune i report relativi alle segnalazioni e reclami degli utenti ed ai riscontri forniti, nonché, nel caso dei reclami, la relativa documentazione cartacea in copia, se esistente; qualora reclami e segnalazioni pervengano direttamente al Comune, queste saranno inviate alla Ditta aggiudicataria che dovrà procedere come sopra evidenziato;

- rispetto delle disposizioni in materia di privacy di cui alla L. 196/2003, e successive modificazioni ed integrazioni.

2. L'affidatario deve attenersi a tutte le prescrizioni previste nel presente capitolato ed alle seguenti ulteriori istruzioni:

- deve trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio affidato;
- deve adottare tutte le necessarie misure di sicurezza atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, in particolare con riferimento ai dati sensibili;
- deve designare i propri incaricati al trattamento dei dati riferendone i nominativi al responsabile di settore;
- l'affidatario, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, è comunque obbligato in solido con il titolare per il risarcimento dei danni provocati agli interessati in violazione della medesima;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata.

A. Gestione software servizio mensa

Il Comune per la gestione e l'erogazione dei buoni mensa elettronici e per il pagamento dei pasti per la refezione scolastica, mette a disposizione un software on line completo di anagrafica e storico. La gestione del software dovrà garantire:

1. sistema informatizzato di acquisto ticket e prenotazione pasti;
2. l'iscrizione utente on line e la corretta gestione delle varie fasce Isee;
3. la possibilità di trasmissione delle presenze a mensa, da parte delle scuole, in modo automatico utilizzando i pc in dotazione presso gli Istituti scolastici;
4. Apposita modalità di acquisizione quotidiana della somministrazione del pasto dovrà essere prevista anche per gli studenti che usufruiscono delle gratuità e del personale della scuola;
5. l'ufficio Pubblica Istruzione è dotato di password di accesso per poter verificare, in ogni momento, i pasti forniti e per poter avere una mappatura sempre aggiornata degli utenti che usufruiscono del servizio nonché dello stato dei pagamenti;
6. un portale dei genitori, sul quale verificare i dati anagrafici e lo stato degli addebiti e delle ricariche, nonché i menù e tutte le informazioni necessarie. Il portale dovrà essere aggiornato a cura dell'impresa appaltatrice;
7. un servizio di sms e/o email per inviare comunicazione alle famiglie che il credito sta per esaurirsi. Il servizio sms e/o email parte quando mancano tre pasti all'esaurimento del credito e all'ultimo pasto;
8. un servizio di alert per l'ufficio Pubblica Istruzione nel momento in cui risultino situazioni di mancato pagamento dei pasti consumati;
9. è prevista, nel software, una apposita modalità di inserimento dei dati relativi agli studenti per i quali, a seconda della fascia di reddito, è garantita la gratuità (ove prevista) del pasto e degli insegnanti e del personale autorizzato a consumare i pasti gratuiti. In entrambi questi casi il software garantisce la verifica automatica dei pasti consumati anche da queste categorie di utenti;
10. un servizio di caricamento automatico di eventuali allergie e intolleranze alimentari;
11. posizione personale di ogni utente con indicazione dei pasti consumati e pagati;
12. possibilità di raggruppare gli utenti per ordine e grado di scuola (utenti scuola infanzia – utenti scuola primaria) con la relativa rendicontazione, sempre aggiornata, dei pasti;
13. rendiconto mensile completo dei pasti erogati e dei pasti pagati per ogni plesso scolastico con suddivisione tra utenti scuola infanzia ed utenti scuola primaria.
14. I costi del canone annuale del software pari ad € 3.400,00 oltre IVA e della sua gestione saranno a totale carico dell'impresa appaltatrice che dovrà organizzare e garantire anche il pagamento dei pasti attraverso ricarica su carta elettronica personale, con possibilità di ricarica presso più punti,

come ad esempio la rete delle tabaccherie o delle ricevitorie del territorio, oltre che la possibilità di ricarica on line, tramite bonifico bancario o carta di credito; organizzazione di modalità per scalare i pagamenti dei singoli pasti utilizzando la carta elettronica in dotazione degli studenti caricamento dei dati relativi agli utenti con proprio personale, l'Ente non dovrà accollarsi alcun costo relativamente al software, al portale, al caricamento dei dati né fornire alcun supporto in termini di risorse umane per la gestione di tale servizio.

L'Ufficio Pubblica Istruzione si limiterà a comunicare all'impresa le fasce di reddito e l'importo delle tariffe corrispondenti per singola fascia, approvati con delibera di giunta comunale ed ogni eventuale modifica alle tariffe o alle fasce di reddito che interverranno. Il software dovrà garantire anche la mappatura dei pasti consumati dagli utenti non paganti e dei docenti e collaboratori che usufruiscono del servizio.

NON SARANNO ACCETTATE OFFERTE PRIVE DI INDICAZIONI SULL'USO DEL SOFTWARE DA UTILIZZARE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DEL PAGAMENTO DEL RELATIVO CANONE.

B. Locali per l'espletamento del servizio

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, il Comune pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali scolastici attualmente adibiti e/o destinati a cucina e sala mensa nello stato in cui si trovano. I locali verranno ceduti a titolo di comodato d'uso a tempo determinato e gratuito, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile. E' possibile che, durante il periodo di affidamento, vengano inseriti nuovi punti di cottura. La Ditta aggiudicataria dovrà allestire un ulteriore centro di cottura nell'area urbana Corigliano, il più possibile equidistante da tutte le scuole adibite a refettorio, in maniera tale da assicurare il trasporto dei pasti presso le scuole nel minor tempo possibile dal momento della loro preparazione e confezionamento.

La ditta partecipante alla gara dovrà apportare, in sede di presentazione dell'offerta, tutte quelle varianti ritenute necessarie ed opportune per una maggiore funzionalità del servizio, che formeranno oggetto di valutazione da parte della Commissione tecnica di gara, nonché gli eventuali e necessari adeguamenti alle norme dettate dal Decreto Legislativo n. 626/'94 e dal Decreto Legislativo n. 81/2008, e successive modifiche. La Ditta partecipante alla gara dovrà garantire, in sede di presentazione dell'offerta, la dotazione di ulteriori ed aggiuntivi arredi e attrezzature eventualmente necessarie per la preparazione dei cibi e la conservazione delle derrate. Nel contempo saranno oggetto di valutazione anche la fornitura di tavoli e sedie per i refettori qualora i Dirigenti scolastici avessero tale necessità.

I locali adibiti a cucina devono essere resi, a cura e spese del gestore, in regola con la normativa vigente, in particolare modo per quanto riguarda la normativa in materia di prevenzione, antincendio, sicurezza, igiene, controlli di qualità, etc., e autocontrollo, sollevando il Comune da ogni danno e responsabilità derivante sia dalla loro inosservanza che per i danni arrecati o subiti durante l'esecuzione del contratto. Sarà cura del gestore anche svolgere tutte quelle attività di disinfestazione e sanificazione periodica dei locali, nonché la pulizia degli stessi. Il gestore avrà cura di acquisire l'asseverazione/SCIA prevista dalla normativa vigente in merito ai locali adibiti a refettori.

Alla scadenza del contratto tutte le migliorie apportate a carico del gestore resteranno di proprietà del Comune, senza che il gestore stesso possa pretendere rimborso o risarcimento di alcun genere.

Il gestore potrà apportare, durante la valenza del contratto, eventuali modifiche ai locali, previa autorizzazione scritta da parte dell'U.T.C. del Comune, e senza che gli stessi diano diritto a rimborso o risarcimento alcuno.

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente.

C. Disponibilità Locali in Area Urbana Corigliano

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta dovrà utilizzare un ulteriore centro di produzione dei pasti di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto situato nell'area urbana di Corigliano.

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere la disponibilità del centro di cottura in una località distante non più di 8 chilometri dai plessi da servire: tale distanza sarà rilevabile dal sito: www.viamichelin.it opzione "Percorso rapido".

La distanza dal centro di produzione alla sede di refezione più lontana dovranno essere indicate dalla Ditta in sede di gara, specificando anche il percorso fermo restando i tempi di consegna e distribuzione dei pasti.

Il Centro dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge in materia, essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie e/o successiva registrazione presso la competente Autorità Sanitaria Locale e possedere tutte le caratteristiche tecniche ed organizzative per essere in grado di garantire la produzione di circa 250 pasti giornalieri e quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta aggiudicataria sotto la propria responsabilità.

D. Attrezzature e impianti per l'espletamento del servizio

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto, il Comune di Corigliano-Rossano pone a disposizione della Ditta aggiudicataria gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature esistenti nei locali attualmente adibiti a cucina e quelli che l'Istituto Scolastico ha adibito a solo refettorio, nello stato in cui si trovano. Essi verranno dati in comodato d'uso per la durata dell'appalto, con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal Codice Civile.

La Ditta partecipante alla gara dovrà offrire, in sede di presentazione dell'offerta, tutte quelle attrezzature e impianti a completamento o in sostituzione di quelle esistenti o mancanti, ritenute opportune per la maggiore funzionalità del servizio stesso ivi compresi tavoli e sedie per i refettori ove mancanti o insufficienti, nonché eventuale e necessario adeguamento degli stessi alle norme dettate dal D. Lgs. 626/'94 e dal Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche.

Alla scadenza del contratto tutti gli impianti, le apparecchiature e le attrezzature fornite ad integrazione di quelle esistenti il cui costo è posto a carico del gestore, resteranno di proprietà del Comune senza che il gestore possa pretendere rimborso o risarcimento di alcun genere.

Gli impianti e le attrezzature impiegati per il servizio devono essere, a cura e spese del gestore, in regola con la normativa vigente, in particolare modo per quanto riguarda la normativa in materia di prevenzione, antincendio, sicurezza, igiene, controlli di qualità, etc., sollevando il Comune da ogni danno e responsabilità derivante sia dalla loro inosservanza che per danni arrecati o subiti durante l'esecuzione del contratto.

La ditta inoltre, dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti agli impianti e alle apparecchiature ed a quanto contemplato sopra, fornendo il nominativo e tutti i recapiti di un referente da contattare direttamente in caso di necessità.

E. Pulizia dei locali, degli arredi e attrezzature varie.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere:

1. alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali (cucina, refettorio, spazi utilizzati per la distribuzione, davanzali infissi esterni, vetri), compresi gli impianti, le attrezzature, gli arredi, i servizi igienici annessi, con a proprio carico le spese per il materiale all'uopo necessario (detersivi, strofinacci, scope, secchi ecc.);
2. a tenere costantemente puliti gli ambienti mensa con osservanza delle norme e disposizioni in materia di disinfestazione e derattizzazione; ad igienizzare i tavoli del refettorio con prodotti specifici prima e dopo la somministrazione dei pasti; a conservare e pulire con la massima cura, il materiale occorrente per la preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti;
3. ad effettuare un intervento di disinfezione ambientale, di disinfestazione e di derattizzazione generale, compresa l'area esterna agli edifici adibiti a cucina e refettorio, all'inizio del servizio e poi con cadenza almeno trimestrale, e comunque attenendosi a quanto stabilito nel manuale HACCP per il servizio giornaliero.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua la preparazione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico del gestore che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree sempre pulite.

I rifiuti dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori della raccolta. Nessun contenitore di rifiuti dovrà essere depositato nei locali di produzione, neanche temporaneamente.

F. PERSONALE ADDETTO ALL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – PREVISIONE DELLA CLAUSOLA SOCIALE

Nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e dell'art.50 del D.Lgs n.50 del 2016 la Ditta appaltante dovrà, qualora ne abbia necessità, prioritariamente assumere – ove disponibili – i lavoratori adibiti alla precedente gestione del servizio, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Ai lavoratori dovrà essere garantito un trattamento in linea con la contrattazione collettiva di settore.

Il personale, costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, dovrà essere utilizzato dal gestore sotto la propria ed esclusiva responsabilità.

A richiesta del committente il gestore dovrà presentare libro matricola e documentazione INPS attestante l'avvenuta assicurazione a favore del personale. Inoltre dovrà fornire all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune, e prima dell'avvio del servizio mensa di ogni anno scolastico, elenco nominativo, suddiviso per plesso, del personale impiegato, con relativo orario di servizio.

Il gestore destina al servizio il personale necessario ed è garante del possesso di tutti i requisiti necessari alle funzioni del personale impiegato.

Per lo svolgimento del servizio il gestore dovrà adempiere agli obblighi previsti dalla vigente legge in materia di assicurazione sociale, assistenziale, previdenziale, antinfortunistiche e sanitarie, assumendo a proprio carico tutti gli oneri e le responsabilità relativi all'osservanza della normativa vigente. Si impegna al rispetto di quanto previsto dai contratti collettivi di categoria.

Il gestore assume ogni responsabilità per infortuni e danni a persone o cose arrecate al committente o a terzi, dall'aggiudicatario medesimo o dai suoi dipendenti e collaboratori nell'esecuzione degli adempimenti assunti contrattualmente, sollevando pertanto il Comune di Corigliano-Rossano da qualsiasi eventuale addebito che al riguardo venisse mosso.

Il gestore è responsabile degli oneri che dovessero eventualmente essere sopportati dal Comune di Corigliano-Rossano in conseguenza dell'inosservanza di obblighi a carico del gestore o del personale ad esso dipendente.

Il personale della Ditta incaricata all'espletamento del servizio dovrà essere munito di adeguati strumenti di protezione, e dovrà mantenere un comportamento decoroso e corretto nei confronti degli alunni e del personale scolastico.

G. DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile di qualifica adeguata a svolgere tale funzione. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i Dirigenti scolastici e con l'ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

H. IDONEITÀ SANITARIA

Tutto il personale, in particolare quello addetto alla manipolazione degli alimenti, deve essere munito di attestato di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti in materia ed, inoltre, deve essere munito di libretto di idoneità alla mansione in conformità al D. Lgs n.626/94. Il personale dovrà essere sottoposto periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

I. IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale; non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione. Il personale addetto alla cucina deve indossare cuffie specifiche per evitare la dispersione di capelli nel cibo.

Art. 6 Regole generali sull'organizzazione del servizio

1. L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 327/'80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, e alle altre vigenti normative, alle norme di buona tecnica, ai menù, alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui ai successivi articoli e alle ulteriori

prescrizioni stabilite dal presente capitolato.

2. Il Comune si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. Il Comune si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda Sanitaria Provinciale qualora la stessa Azienda attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini.
3. I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", un contorno (composto da 2 tipi di verdure), frutta fresca/macedonia preparata con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione o gelato o dolce e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle contenute nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria competente in materia.
4. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal D.P.R. 327/'80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria, non dovrà mai superare 30 minuti e comunque dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.
5. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto, fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito.
6. Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere, per ogni singola scuola servita, all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti ivi veicolati, distinguendo fra adulti e alunni.
7. Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate, (scaldavivande protetti da barriera in plexiglass antisputo qualora si utilizzi la modalità di somministrazione alimenti in self service).
8. Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato.
9. Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria del tipo previsto dall'appalto.
10. Le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Art. 7 - Caratteristiche degli alimenti utilizzati

1. Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute.
 2. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche e aggiornamenti. Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
 - nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore.
 3. La Ditta Aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del Responsabile di settore, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici.
 4. I prodotti alimentari forniti dalla ditta devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni attestanti tali assenze. Tali dichiarazioni dovranno essere messe a disposizione degli organi di controllo previsti dal presente Capitolato.
 5. Prima della stipulazione del contratto, la Ditta deve inviare al Responsabile di Settore l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata al Responsabile di settore.
- La Ditta deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare la

frutta biologica, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni dell'ASP.

Art. 8 - Fornitura e stoccaggio derrate alimentari

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Ditta aggiudicataria a norma del presente capitolato, dovranno essere:

- a. di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
 - b. conformi ai requisiti previsti dai Regolamenti CE e dalla normativa italiana vigente, che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
 - c. le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa comunitaria e nazionale vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni si intendono qui richiamate;
 - d. conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.
2. Si evidenzia inoltre che:
- a. l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
 - b. le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
 - c. è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
 - d. è stabilita, in funzione di un ben definito intervallo, la vita residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione, pertanto, in fase di approvvigionamento è richiesta per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shel-life.
 - e. l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
 - f. la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
 - g. le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
2. La Ditta aggiudicatrice è, inoltre, tenuta a fornire al Comune, qualora l'Ente stesso lo richieda, tutti i documenti relativi ai prodotti biologici e non, acquistati per il confezionamento dei pasti presso le mense scolastiche (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci, necessari al fine di permettere l'eventuale recupero di contributi dell'Unione Europea, nazionali e regionali) sui prodotti in questione.
3. La Ditta aggiudicatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
4. La Ditta appaltatrice si impegna, inoltre, a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità all'art. 13 del regolamento CE n. 1760/2000 e del Regolamento (UE) n. 653/2014. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso

l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

5. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nel locale di deposito unico e in altri eventualmente presenti nei centri di cottura, devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione: è necessario poter disporre di uno spazio per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione. In particolare è necessario prevedere la separazione tra alimenti e le opportune temperature di conservazione.
6. La Ditta aggiudicataria deve prevedere la consegna al Comune di un elenco di tutte le derrate alimentari e del materiale non alimentare (per la distribuzione e la sanificazione) previsto dal presente capitolato.
7. La Ditta aggiudicataria deve provvedere alla consegna alle scuole delle derrate alimentari e dei materiali di gestione e di pulizia (piatti, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli, vassoi, portapane, caraffe, boule per frutta, camici, guanti, mascherine, copricapi, sacchi idonei per rifiuti e relativi bidoni, ecc.).
8. La consegna del materiale non alimentare deve sempre essere effettuata separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Art. 9 - Controlli

Oltre ai controlli previsti dalla legge, il Comune si riserva di effettuare in qualsiasi momento, per il tramite del personale in servizio presso l'Ufficio Pubblica Istruzione, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Art. 10 - Riciclo

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata tranne per quanto contemplato nel presente capitolato.

Art. 11 - Igiene della produzione

1. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.
2. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
3. Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.
4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
5. La Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al Dirigente del settore Pubblica Istruzione del Comune.

Art. 12 - Norme e metodi di preparazione e cottura dei pasti

1. Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n.134 del 11 giugno 2010.
2. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art.5 della legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/'80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.
3. La Ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n.178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto,

nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

4. La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.
5. La Ditta deve individuare un responsabile del sistema di rintracciabilità che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).
6. Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:
 - evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
 - evitare scorte e stoccaggi;
 - curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
 - non detenere i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
 - non ricongelare le materie prime congelate;
 - non congelare le materie prime acquistate fresche;
 - non congelare il pane;
 - effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
 - non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
 - mettere sottovuoto gli alimenti solo se in possesso di una precisa autorizzazione sanitaria dell'ASP competente per territorio;
 - condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non deve intercorrere più di un'ora.
 - condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
 - non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili mono uso;
 - non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
 - lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.
7. Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le lavorazioni indicate nel presente capitolato.
8. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 13 - Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del D.P.R. 327/'80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

Art. 14 - Linea refrigerata

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4°C.
2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.
3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 15 - Pentolame e cottura

1. Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.
2. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
3. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiiere.
4. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
5. Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificate correttamente e collocate separatamente.

Art. 16 - Prodotti biologici, tipici, tradizionali. Prodotti a “freschezza garantita”

1. L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, oltre a rispondere a vigenti disposizioni legislative, rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo si chiede che la Ditta aggiudicataria del servizio utilizzi le seguenti percentuali minime di materie prime di **origine biologica**:
 - verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane ed altri prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 30%;
 - uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;
 - prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%.Eventuali scostamenti delle percentuali indicate non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.
4. Nella realizzazione del servizio si intende, inoltre, dare preferenza ai prodotti a “freschezza garantita” (“a chilometri zero” o di “filiera corta”), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. Per questo motivo, verranno premiate le ditte che orientino la propria scelta nell'acquisto delle derrate verso le aziende aventi sedi nelle zone circostanti, anche al fine di promuovere una ricaduta positiva nel territorio e nell'economia regionale.
5. In qualsiasi momento il Comune, anche tramite il Responsabile di settore, si riserva la possibilità di richiedere la documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti biologici e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Art. 17 - Menù e tabelle dietetiche

Per i menù da utilizzare, si rimanda all'allegato “B” già predisposto dal competente ufficio della locale ASP, considerando che allo stesso potrebbero essere apportate minime variazioni.

In linea generale nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.) preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine, il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato, l'uso di spezie ed aromi deve essere preferibilmente limitato.

In alternativa al menù di base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

E' previsto il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia che idoneamente conservati,

devono essere periodicamente rinnovati e impiegati come rimedio a improvvise difficoltà, sempre con il coinvolgimento e l'approvazione del Comune.

Art. 18 - Norme per l'applicazione dei menù

Nella predisposizione dei menù si raccomanda di seguire le sotto elencate indicazioni:

- a) le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- b) usare il riso parboiled per i pasti veicolati che comprendono tale alimento nel menù;
- c) la pasta al pomodoro, per il pasto veicolato, verrà preparata bianca con il sugo separato, per soddisfare eventuali richieste di pasta in bianco;
- d) i passati di verdura devono essere cremosi e non troppo densi;
- e) utilizzo di gnocchi surgelati o confezionati utilizzando le patate come unico agente addensante;
- f) il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perché sia più gradito ai bambini/ragazzi;
- g) le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- h) l'uso della maionese va evitato;
- i) il purè deve essere cremoso e preparato con patate fresche;
- j) la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni;
- k) utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- l) non effettuare la precottura;
- m) evitare la sovra cottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.;
- n) privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- o) curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento perché sia il più basso possibile;
- p) utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- q) cuocere al forno, in brasièra o a vapore, gli ortaggi ed i tuberi da consumare come contorni cotti;
- r) cuocere esclusivamente preparazioni che prevedono l'impiego di brodo vegetale; preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale iodato (poco);
- u) aggiungere olio extra vergine a fine cottura utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno;
- v) i condimenti di sughi, minestre, passati, risotti, puree, vanno aggiunti a freddo alla preparazione ultimata;
- w) preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche) evitando assolutamente l'impiego di zucchero quale correttore di acidità. Gli ortaggi frantumati vanno incorporati nella preparazione della salsa;
- x) non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- y) carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;

Art. 19 - Variazioni e diete speciali

1. I centri di cottura devono avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono, di volta in volta, alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, prevedendo, ove necessario, l'adeguamento delle strutture.
2. Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentire la completa tracciabilità.
3. La Ditta deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione.

4. Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, la possibilità di richiedere direttamente dall'utente, anche tramite la scuola in caso di indisposizione dell'utente stesso, un menù dietetico generale predefinito (fino ad un massimo del 5% dei pasti per mensa) così composto:
 - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
 - 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore o alla piastra con patate o carote cotte al vapore.
6. Il menù dietetico può essere richiesto, in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di cinque giorni consecutivi, dietro presentazione di certificato medico;
7. Altre diete comuni richieste dall'utenza sono destinate a:
 - soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, patologie metaboliche o altre patologie certificate;
 - soggetti celiaci con "dieta no glutine" per la quale la Ditta dovrà far uso del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.
7. Diete correlate a ragioni etico-religiose o culturali sono previste su espressa richiesta scritta della famiglia, considerando il servizio della mensa quale momento educativo e di socializzazione per i bambini, anche allo scopo di garantirne l'integrazione.
8. Gli utenti che richiedono la dieta speciale dovranno presentare annualmente richiesta al Comune esibendo necessariamente adeguata certificazione medica. La procedura per l'erogazione della dieta speciale deve essere la seguente:
 - Il Comune raccoglie la richiesta di variazione dieta e la certificazione medica, provvedendo a trasmettere il tutto alla Ditta;
 - La Ditta invia al Servizio ASP competente, per la vidimazione, copia del menù della dieta speciale;
 - La Ditta invia al Comune, per conoscenza, il menù definitivo vidimato dal Servizio Sanitario.
9. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.
10. I pasti dovranno essere forniti in mono-porzione con indicazione del nome del bambino evidenziato tramite apposito sistema informatizzato e consegnati caldi secondo normativa vigente.
11. Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e trasportata in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.
12. La Ditta dovrà offrire diete speciali nell'ambito di un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, varia pur nel rispetto delle esigenze cliniche di bambini con diagnosi certa di reazione avversa ad alimenti, evitando di farli sentire "diversi" ed isolati e cercando di mantenere l'importante ruolo socializzante ed educativo del condividere il pasto. Conseguentemente le diete speciali dovranno essere il più possibile uguali alle pietanze normalmente erogate nella giornata.

Art. 20 - Derattizzazione e disinfestazione

1. La Ditta è tenuta ad effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione, all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento.
2. Gli interventi di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere effettuati anche in caso di presenza di animali infestanti nel corso dell'anno.

Art. 21 - Norme e modalità di preparazione e trasporto dei pasti

1. La Ditta sarà tenuta alla preparazione e cottura dei pasti in loco nei plessi scolastici forniti di punto cottura mentre provvederà al trasporto dei pasti nei plessi che dispongono dei soli locali per la somministrazione degli stessi.
2. Nel caso di trasporto, la Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
3. Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori, all'interno di automezzi rispondenti ai

requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del D.P.R. 327/80 e ss.mm.ii., tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa europea (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento di una temperatura non inferiore ai +65°C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.

4. Qualora il Comune o l'Azienda Sanitaria lo chieda dovrà essere controllata la temperatura. A tale scopo la Ditta dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione.
5. Per gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 4°C; per gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi la temperatura non dovrà superare i + 10° C.
6. I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura. La consegna ai vari istituti scolastici non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.
7. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente, facilmente lavabili e disinfettabili, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici per garantire il mantenimento dell'idonea temperatura, dotati di sistemi attivi elettrici o con carrelli termici di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.
8. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.
9. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione delle scuole e/o del Comune, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.
10. La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, alla pulizia e alla disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.
11. Le consegne dei pasti dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.
12. La Ditta, prima della stipulazione del contratto, è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale il piano di esecuzione del servizio contenente un cronoprogramma relativo all'organizzazione delle fasi successive a quella della preparazione e cottura delle pietanze, riguardanti cioè il confezionamento delle vivande, la loro chiusura nei contenitori termici, il loro trasporto e le operazioni da effettuarsi nelle mense. Il suddetto documento serve a verificare in via preliminare che alcune fondamentali prescrizioni siano rispettate fra cui, in particolare, quella relativa al rispetto dell'intervallo temporale massimo previsto tra il momento di fine cottura e il momento della distribuzione al tavolo, al mantenimento delle temperature di legge e alla tempestività del momento della distribuzione rispetto all'orario prefissato per l'inizio del pranzo.

Art. 22 - Distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche

1. La somministrazione dei pasti avverrà presso i luoghi preposti alla somministrazione dei pasti di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari indicati dal Comune per tipologie d'utenza a cura della Ditta aggiudicataria, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

La Ditta dovrà provvedere al servizio di distribuzione dei pasti con un numero adeguato di operatori per ogni singolo refettorio, legato al numero dei pasti da somministrare.

4. È necessario garantire i seguenti requisiti:
 - stoviglie, posate e articoli complementari a perdere:
 - caratteristiche:
 - tovagliette monoposto all'americana in cellulosa, colorate;
 - tovaglioli in cellulosa, colorati;
 - set, imbustato e sigillato, di posate in plastica rigida di tipo pesante, non soggette a spezzatura e idonee al taglio della carne.
 - le stoviglie, le posate e gli articoli complementari a perdere dovranno essere fornite in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato di 1 a 1 incrementato di un 5% rispetto al numero di pasti

richiesti;

Art. 23 - Campionatura rappresentativa del pasto

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica - data di produzione".
3. I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.
4. Detti campioni saranno a disposizione delle competenti Autorità nel caso dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Art. 24 - Requisiti e formazione del personale

1. Tutto il personale della Ditta aggiudicataria comunque addetto all'esecuzione del presente appalto deve essere in possesso della documentazione sanitaria eventualmente necessaria, sulla base della normativa vigente, ed è tenuto a curare l'igiene personale e dell'abbigliamento e ad eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.
6. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dalla Ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva.
7. Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con documentata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

Art. 25 - Osservanza delle norme in materia di lavoro

1. La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.
2. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

Art. 26 - Programma di emergenza per interruzione del servizio

1. Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio stesso.
2. In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 72 ore e provvedere comunque a fornire un pasto equilibrato dal punto di vista nutrizionale alle condizioni previste nel capitolato da concordare preventivamente con il Comune, eventualmente anche richiedendo la validazione da parte del Servizio Sanitario competente.
3. In caso di totale o parziale inagibilità del Centro produzione pasti, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, la Ditta è tenuta a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo di altre sedi proprie o strutture produttive alternative.

8. I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Art. 27 - Sciopero da parte delle scuole

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 09.00 del giorno stesso della fornitura.

Art. 28 - Fatturazione e pagamento

1. Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta dopo la stipula del contratto per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali a presentazione di fattura e previo riscontro della regolare effettuazione della relativa fornitura.

Il gestore avrà diritto al pagamento dei soli pasti effettivamente consumati, al costo cadauno nella misura stabilita dal contratto.

Le fatture, che il gestore emetterà mensilmente, nelle quali bisognerà indicare il numero totale di pasti erogati suddivisi in tre categorie: pasti forniti agli utenti che usufruiscono delle gratuità (con suddivisione tra utenti scuola infanzia e utenti scuola primaria), pasti forniti agli utenti paganti (con suddivisione tra utenti scuola infanzia e utenti scuola primaria), pasti forniti gratuitamente al personale scolastico, dovranno essere debitamente corredate:

A. della stampa del riepilogo mensile dei pasti erogati che il software di gestione del servizio produrrà automaticamente;

B. Il riepilogo dovrà essere stampato per singolo plesso e firmato dal responsabile di plesso per l'attestazione della regolare fornitura.

Tale procedura potrà essere integrata e/o modificata dall'ufficio in considerazione del fatto che il servizio è informatizzato. Le fatture prive della documentazione comprovante l'effettiva erogazione dei pasti, debitamente rendicontati e controfirmati come sopra, non potranno essere liquidate fino ad integrazione delle stesse.

Non saranno in ogni caso liquidate le fatture non accompagnate dalle bolle di accompagnamento a cui la ditta è obbligata per contratto.

Art. 29 - Divieto di cessione del contratto

1. Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

Art. 30 - Responsabilità e polizza assicurativa

1. L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingestione da parte dei commensali dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

3. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

4. La Ditta aggiudicataria, nel termine previsto per la trasmissione dei documenti necessari alla stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, è tenuta a produrre una polizza assicurativa RCT/RCO con massimale unico di 1.000.000,00 (euro un milione/00).

5. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 31 - Contenzioso/Controversie giudiziarie

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Castrovillari.

Art. 32 - Penalità

1. Quando vengano rilevate inadempienze da parte della Ditta, il Rup ed il Dirigente del Settore, competente ai controlli previsti per legge e/o determinati dal presente capitolato, procedendo alla contestazione diretta al responsabile della ditta.
2. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e possono essere contro-dedotte entro 10 giorni dal ricevimento dell'addebito, ferma restando la facoltà del Comune, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.
3. Decorso tale termine, qualora non siano giunte contro-deduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti, il Responsabile del Settore provvederà all'irrogazione delle sanzioni sulla base di quanto sotto riportato.
4. E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle seguenti penalità:
 - a) **non disponibilità dei campioni giornalieri** dei piatti previsti in menù = penale pari a Euro 50,00 per ogni campione mancante;
 - b) **ritardo nell'avvio del servizio** = penalità di Euro 500,00 per ogni giorno di ritardo, salvo che ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 7 giorni lavorativi senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla Ditta quale penale; il mancato espletamento del servizio dà luogo a risoluzione del contratto;
 - c) **fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù:** penale da Euro 500,00 a Euro 5000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - d) **fornitura dei pasti incompleta** intendendosi per tale la mancanza di pane, frutta, condimenti ed in genere tutto ciò che a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da Euro 100,00 a Euro 2000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - e) **ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni:** penale da Euro 500,00 a Euro 2000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
 - h) **consegna di diete speciali sbagliate:** penale da Euro 200,00 a Euro 2000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità e fino alla risoluzione del contratto;
 - i) **preavviso di sciopero non comunicato o comunicato in ritardo rispetto ai termini di legge:** € 1.000,00;
 - l) **sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù:** € 500,00;
5. Tutte le sanzioni di cui al presente articolo vengono comminate direttamente alla Ditta.
6. Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio (massimo due), il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà prevista in contratto.
7. Le sanzioni economiche saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

Art. 33 - Risoluzione del contratto

1. Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, le parti concordano che il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. qualora si verifichi una delle seguenti fattispecie:
 - 1.1) Fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
 - 1.2) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta;
 - 1.3) Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la Ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente.

Art. 34 - Norme di rinvio

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, alle disposizioni contenute nel Codice Civile in generale.
2. L'Amministrazione Comunale a seguito dell'affidamento, si ritiene comunque esonerata da qualsiasi responsabilità connessa con l'espletamento del servizio.

Art. 35 - Spese contrattuali

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

Art. 36 - Elenco allegati

Formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato "A"- Mense scolastiche da rifornire e loro ubicazione nel territorio comunale - giorni nella settimana di funzionamento del servizio;
- Allegato "B"- Menù.