

**COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA
PROVINCIA DELLA SPEZIA**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – MENSA BIOLOGICA - DEL COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 Principi e finalità generali
- Art. 2 Oggetto dell'appalto
- Art. 3 Durata dell'appalto
- Art. 4 Prezzo a base d'asta
- Art. 5 Valore dell'appalto

TITOLO II – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 6 Tipologia dell'utenza
- Art. 7 Punti di erogazione del servizio e dimensione indicativa dell'utenza
- Art. 8 Calendario del servizio
- Art. 9 Articolazione del servizio e principali caratteristiche
- Art. 10 Corrispettivo del servizio

TITOLO III – PERSONALE

- Art. 12 Disposizioni generali
- Art. 13 Personale in servizio
- Art. 14 Variazioni e sostituzioni del personale in servizio
- Art. 15 Personale Direttivo
- Art. 16 Misure di prevenzione e protezione
- Art. 17 Misure per eliminare i rischi interferenti
- Art. 18 Indumenti di lavoro
- Art. 19 Formazione e addestramento
- Art. 20 Norme comportamentali

TITOLO IV – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

- Art. 21 Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi
- Art. 22 Manutenzione del Centro di Cottura ed impianti
- Art. 23 Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'O.E.A.
- Art. 24 Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico della S.A.
- Art. 25 Integrazione di attrezzature, utensili, stoviglie e altro
- Art. 26 Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi
- Art. 27 Riconsegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

TITOLO V – PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

- Art. 28 Sanificazione
- Art. 29 Raccolta e smaltimento rifiuti
- Art. 30 Materiali di pulizia

TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI

- Art. 31 Mensa scolastica biologica - caratteristiche derrate alimentari
- Art. 32 Assenza di OGM
- Art. 33 Etichettatura delle derrate
- Art. 34 Tracciabilità e Rintracciabilità
- Art. 35 Mancata fornitura di prodotti
- Art. 36 Pulizie

TITOLO VII – TIPOLOGIA DEI MENU

- Art. 38 I menu
- Art. 39 Variazioni ai menu

- Art. 40 Composizione dei pasti
Art. 41 Integrazione dei menù delle festività
Art. 42 Diete speciali: menù alternativi per motivazioni etico - religiose
Art. 43 Diete speciali: menù alternativi per motivazioni sanitarie
Art. 44 Diete speciali: menù in bianco
Art. 45 Modalità di conservazione dei pasti alternativi
Art. 46 Disposizioni in materia di diete speciali
TITOLO VIII – TABELLE DIETETICHE
Art. 47 Quantità degli ingredienti
Art. 48 Frutta fresca
Art. 49 Introduzione nuovi piatti
TITOLO IX – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA
Art. 50 Manipolazione e cottura
Art. 51 Operazioni preliminari alla cottura
Art. 52 Modalità di cottura
Art. 53 Condimenti
Art. 54 Operazioni successive alla cottura
Art. 55 Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari
Art. 56 Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti
Art. 57 Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche
TITOLO X – MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
Art. 58 Contenitori
Art. 59 Mezzi di trasporto
Art. 60 Piano dei trasporti e orari di consegna
Art. 61 Modalità di distribuzione
TITOLO XI – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO
Art. 62 Diritto di controllo della S.A.
Art. 63 Organismi preposti al controllo
Art. 64 Controlli delle competenti Autorità Sanitarie
Art. 65 Controllo dei membri della Commissione Mensa
Art. 66 Controllo del personale incaricato dalla S.A.
Art. 67 Contestazioni a seguito dei controlli
TITOLO XII – OBBLIGHI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE
Art. 68 Obblighi della S.A.
TITOLO XIII – OBBLIGHI A CARICO DELL'O.E.A.
Art. 69 Obblighi della O.E.A.
Art. 69 bis Obblighi relativi alla realizzazione e manutenzione
Art. 69 ter –Rilevazione presenze e addebito pasti
Art. 70 Subappalto e cessione del contratto
Art. 71 Responsabilità verso terzi
Art. 72 Assicurazioni
Art. 73 Cauzione definitiva
Art. 74 Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto
Art. 75 Rinuncia all'aggiudicazione
TITOLO XIV – INADEMPIMENTI, PENALI, CAUSE DI RISOLUZIONE,
CONTROVERSIE
Art. 76 Contestazioni
Art. 77 Penalità contrattuali
Art. 78 Controversie
Art. 79 Domicilio
TITOLO XV – NORME FINALI
Art. 80 Richiamo alla legge ed altre norme
Art. 81 Tutela della riservatezza e dei dati personali

ALLEGATI

Allegato A – Inventario beni Centro di Cottura comunale
Allegato B: Specifiche tecniche/Grammature
Allegato C: DUVRI
Allegato D: elenco personale
Allegato E – Decreto n. 14771/2017

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 - Principi e finalità generali

Il presente documento, elaborato in concomitanza della relativa procedura di gara, intende disciplinare le condizioni di esecuzione e le linee guida di un servizio, quello di ristorazione scolastica comunale, di particolare interesse e valore, sia per l'Amministrazione che per gli Utenti e le loro Famiglie.

Si ritiene infatti che tale servizio non possa essere ricondotto alla mera fornitura di un pasto, per quanto gradevole e salubre, bensì debba diventare fucina educativa, sia in termini di educazione alimentare ed alla salute che di civica e civile convivenza, il tutto con l'aiuto di tutte le componenti interessate e/o coinvolte nel servizio:

- Utenti,
- Famiglie,
- Commissione Mensa dei Genitori,
- Educatori e Personale scolastico,
- Amministrazione e Personale comunale,
- Asl e Medici di base,
- Affidatario del servizio, suo Personale e suoi sub Fornitori.

Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto:

- **Dal Decreto Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 14771 del 18 dicembre 2017 “ Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche a basso impatto ambientale”**
- **Dalle Linee di Indirizzo Nazionali per la Ristorazione Scolastica**
- **Dalle Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Liguria**

Per tutto quanto sopra esposto, con la presente procedura di gara, si intende selezionare un idoneo soggetto (Operatore Economico Aggiudicatario – O.E.A.), che, nel rispetto della base d'asta stabilita, sappia dimostrare di poter raggiungere gli elevati obiettivi qualitativi elencati e creare un sistema virtuoso di miglioramento continuo e condiviso da tutte le Parti.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica attraverso la gestione del Centro di produzione pasti situato nel Comune di Castelnuovo Magra in cui vengono preparati i pasti per le Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di 1° grado situate nel Comune.

Il servizio potrà essere esteso ad altri utenti autorizzati dalla Stazione appaltante, anche occasionalmente e, in tal caso, anche con modalità differenti a quelle indicate nel presente documento(es. cittadini che per cause temporanee di emergenza non possono provvedere in proprio alla realizzazione dei pasti).

Il Centro Cottura in cui l'O.E.A. dovrà inserire il proprio personale dovrà soddisfare la quantità di pasti per un numero totale annuo presunto di 55.000 pasti.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le condizioni di cui ai seguenti articoli.

In caso di nuova dichiarazione di stato di emergenza sanitaria, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di concordare differenti modalità di svolgimento del servizio, con una eventuale rimodulazione delle condizioni contrattuali, ove ne ricorrano i presupposti, in accordo con la ditta appaltatrice.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il presente appalto avrà una durata di 4 (quattro) anni, dal 15/09/2022 al 30/06/2026, in conformità ai calendari scolastici adottati dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio.

L'O.E.A. dovrà assicurare, per il periodo di validità del presente contratto, l'esecuzione, al prezzo offerto ed alle condizioni indicate nel presente capitolato, di tutti i servizi, dando esecuzione al presente capitolato e ponendo in essere tutto quanto necessario per assicurare una buona ed ordinata gestione.

Nel caso in cui alla scadenza del contratto, ovvero in ogni ipotesi di cessazione anticipata dello stesso (da intendersi nella maniera più ampia possibile e comprese le ipotesi di risoluzione e recesso), la Stazione Appaltante non abbia completato la nuova procedura di aggiudicazione, l'O.E.A. è tenuto a garantire le prestazioni di cui al presente capitolato per il periodo necessario a completare la procedura.

Il servizio, anche in pendenza della sottoscrizione del contratto, avrà inizio il 15/09/2022.

E' facoltà della Stazione Appaltante, dietro apposite verifiche ed idonea istruttoria del Responsabile competente, rinnovare la durata del presente appalto per un periodo di 1(uno) anno.

Art. 4 - Prezzo a base d'asta

In via preventiva il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 5,05=IVA esclusa, oltre € 0,01 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Non sono ammesse offerte al rialzo.

Art. 5 - Valore dell'appalto

L'importo presunto a base d'appalto per la durata di 4 (quattro) anni è pari ad € 1.111.000,00, oltreoneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €2.200,00 e oltre IVA, in particolare:

EUR 1.111.000,00	Relativamente all'importo a base d'asta per n. 4 (quattro) anni di durata dell'appalto
EUR 2.200,00	Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 4 (quattro) anni di durata dell'appalto
EUR 277.750,00	Relativamente all'esercizio dell'opzione di rinnovo di n. 1 (uno) anni
EUR 550,00	Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per n. 1(uno) anni di rinnovo

Il valore a base d'asta è stato calcolato considerando il numero presunti di n. 55.000 pasti annui.

Ai fini del ribasso sull'offerta presentata dagli operatori economici partecipanti, si evidenzia che, tenuto conto del livello di inquadramento del personale e delle ore di servizio prestate nell'appalto in corso, l'incidenza del costo della manodopera sul costo del singolo pasto è pari a 38% del costo dello stesso.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di aumentare o ridurre il servizio in oggetto nei limiti del 20% (ventipercento) dell'importo aggiudicato, ai medesimi prezzi e condizioni contrattuali.

TITOLO II - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**Art. 6 - Tipologia dell'utenza**

Il servizio di ristorazione scolastica è destinato ai frequentanti agli alunni delle Scuole dell'Infanzia e Primaria, della Scuola Secondaria di 1° grado, agli educatori ed insegnanti, al personale scolastico avente diritto e ad eventuali nuove utenze richieste e/o autorizzate dalla S.A.

Art. 7 - Punti di erogazione del servizio e dimensione indicativa dell'utenza

Il Centro Produzione Pasti del Comune è situato all'interno della struttura scolastica di Palvotrisia - Via Palvotrisia.

Le sedi della refezione scolastica sono indicate nella sottostante tabella:

TIPOLOGIA	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	NOTE
Scuola dell'Infanzia di Colombiera	"Arcobaleno"	Via Palvotrisia, 101 bis	Solo refettorio
Scuola dell'Infanzia di Palvotrisia	"Peter Pan"	Via della Resistenza, 87	Solo refettorio
Scuola primaria Canale		Via della Resistenza, 85	Solo refettorio
Scuola primaria di Palvotrisia		Via Palvotrisia, 99	Solo refettorio
Scuola secondaria di I grado	"Dante Alighieri"	Via Carbone, snc	Solo refettorio

La Stazione Appaltante, per esigenze di servizio, potrà variare nel corso del contratto il numero e l'ubicazione di refettori, senza che l'O.E.A. possa pretendere indennizzi o maggiorazioni del corrispettivo pattuito.

Art. 8 - Calendario del servizio

Il servizio viene svolto indicativamente da settembre a giugno secondo i calendari scolastici pubblicati annualmente dalla regione Liguria ed adottati dalle Istituzioni Scolastiche per massimo 5 giorni settimanali.

Art. 9 - Articolazione del servizio e principali caratteristiche

Le attività costituenti il servizio sono così sinteticamente individuate:

L'O.E.A. si impegna a garantire lo svolgimento del servizio a proprio rischio e sotto la propria ed esclusiva responsabilità, con capitali, mezzi e personale propri, senza che l'esercizio del servizio costituisca diritto a sussidi, indennità o compensi di sorta, oltre al prezzo pasto stipulato.

L'O.E.A. si impegna a svolgere il servizio puntualmente e regolarmente, secondo le indicazioni fornite dalla S.A. in base alle esigenze delle Istituzioni Scolastiche e degli utenti ammessi al servizio, nonché in funzione delle normative che dovessero intervenire durante lo svolgimento del contratto. Ai sensi della Legge nr.146/1990 e s.m.i il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale. L'O.E.A. è tenuto ad assicurare in qualsiasi circostanza la continuità e la regolarità del servizio, non potendo per nessuna ragione sospendere o interrompere il servizio di sua iniziativa, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la S.A.

In caso di sciopero del proprio personale, l'O.E.A. è tenuto ad informare la S.A. con almeno 5 giorni di anticipo o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

In caso di guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio, l'O.E.A. è tenuto a darne immediata comunicazione scritta alla S.A. al fine di concordare soluzioni alternative temporanee per ridurre al minimo il disagio all'utenza e ad adoperarsi per il tempestivo ripristino del servizio.

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore, come alluvioni, calamità naturali di straordinaria violenza, ecc., che rendano impossibile l'espletamento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

Nel caso in cui, per forza maggiore, fosse impedito l'utilizzo della cucina del Centro di cottura comunale situato presso la struttura scolastica di Palvotrisia, su richiesta della Stazione Appaltante, l'O.E.A. dovrà assicurare, la disponibilità di idonea cucina di riserva ad una distanza massima di 45 minuti per la predisposizione dei pasti necessari a garantire il servizio. In sede di gara l'impresa potrà indicare o la disponibilità di un centro di cottura di riserva oppure impegnarsi a reperire un centro di cottura di riserva in caso di forza maggiore.

La sospensione o l'interruzione nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'O.E.A. costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto.

9.1- Preparazione e cottura dei pasti.

L'O.E.A. provvede alla preparazione dei pasti presso il Centro produzione pasti di proprietà del Comune avvalendosi per il Centro di Cottura di proprio personale, regolarmente assunto e retribuito in base al CCNL di categoria.

Tale personale dovrà essere sempre in numero adeguato al numero di pasti da produrre e opportunamente qualificato anche in relazione a quanto offerto in sede di gara.

Presso il centro di cottura l'O.E.A. individua un referente responsabile del mantenimento degli standard igienico-sanitari, dell'autocontrollo HACCP e della tracciabilità degli alimenti.

9.2- Trasporto dei pasti presso i refettori.

L'O.E.A. provvede al trasporto dei pasti presso i centri refezionali con proprio personale e mezzi. Tale trasporto, in legame fresco-caldo, deve essere effettuato con idonei contenitori isotermici e attraverso automezzi all'uopo autorizzati e con omologazione inferiore ad euro 5.

L'O.E.A. dovrà elaborare un "Piano dei trasporti" che garantisca la massima puntualità delle consegne in relazione agli orari di consumo dei pasti, riduca al minimo i tempi tra la produzione dei pasti e la distribuzione nei refettori e dovrà tenere conto delle indicazioni contenute nelle "Linee Guida di Regione Liguria per la ristorazione scolastica".

I mezzi, le attrezzature e i recipienti utilizzati per la veicolazione, il trasporto e la conservazione di pasti dovranno essere conformi alle disposizioni contenute nella vigente normativa nazionale e comunitaria in materia che si intende integralmente richiamata.

9.3- Allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli negli orari prestabiliti.

L'O.E.A. provvede alle operazioni di approntamento dei refettori, alla successiva distribuzione dei pasti, attraverso proprio personale, in numero sufficiente in relazione al numero degli utenti presenti, anche in relazione a quanto offerto.

L'apparecchiatura dovrà essere effettuata con tovaglie/tovagliette in carta, almeno n. 2 tovaglioli monouso ad utente, cestini per il pane, brocche per l'acqua, cestini per la frutta, forniti dall'O.E.A., oltre alle stoviglie (piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile o in policarbonato e posate in acciaio inox). Non potranno mai essere utilizzate stoviglie in plastica.

9.4- Sparecchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio di stoviglie e contenitori, pulizia e sanificazione di locali, arredi (compreso tavoli e sedie), attrezzature e quant'altro occorra per lo svolgimento del servizio.

Compete all'O.E.A. la sparecchiatura dei tavoli, il loro lavaggio e sanificazione, la pulizia e la sanificazione dei pavimenti dei refettori e degli eventuali bagni esclusivamente dedicati al servizio, il lavaggio e la sanificazione di tutte le stoviglie tramite le attrezzature di lavaggio presenti presso il Centro di Cottura.

Eventuali dosatori di detersivi, anche destinati ad attrezzature, saranno installati a cura dell'O.E.A..

9.5- Raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti secondo le modalità in essere presso il Comune di Castelnuovo Magra con conferimento degli stessi negli appositi punti di raccolta individuati presso ogni plesso scolastico.

La raccolta dei rifiuti avverrà nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e differenziando i rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dalla S.A.

9.6- Manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, impianti e locali.

Compete alla O.E.A. la manutenzione ordinaria dei locali, arredi, impianti ed attrezzature affidategli.

9.7- Formazione del proprio personale.

L'O.E.A. è tenuta a formare il proprio personale in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro come da vigenti normative, inoltre a realizzare il "piano formativo" proposto in sede di gara e funzionale al coinvolgimento e preparazione del proprio personale in relazione agli obiettivi di qualità del servizio da raggiungere.

9.8- Collaborazione alla realizzazione di iniziative di educazione alimentare.

L'O.E.A. dovrà realizzare il "piano di educazione alimentare" proposto in sede di gara, nonché collaborare attivamente in ogni ulteriore iniziativa che dovesse essere organizzata dai vari soggetti coinvolti nel servizio.

9.9- Partecipazione alle attività della Commissione Mensa.

L'O.E.A. garantirà la presenza di un proprio responsabile a tutte le attività della Commissione Mensa, una per ogni Comune, tale incaricato diventerà un membro effettivo di tale Commissione, inoltre l'O.E.A. si impegna a far partecipare ai lavori delle citate Commissioni anche altri propri dipendenti e/o tecnici e/o consulenti a seconda delle varie necessità.

L'O.E.A., inoltre, è tenuta, nell'esecuzione del servizio al rispetto dei seguenti fattori:

- Essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento dei servizi richiesti nel presente Capitolato;
- Costituire, se non già in essere, entro l'inizio del servizio, una propria sede tecnicoamministrativa
- Affidare la direzione del servizio a soggetto con esperienza e professionalità idonea;
- Affidare la verifica ed il controllo giornaliero delle derrate alimentari e della preparazione del pasto a personale titolato e qualificato, individuato come "Dietista";
- Affiggere il menu settimanale nella bacheca di ogni scuola e il menu del giorno in ciascun refettorio;
- Tenere in considerazione (anche per l'elaborazione del piano del trasporto dei pasti) che l'orario di inizio della consumazione dei pasti è indicativamente il seguente:

Scuola dell'Infanzia h.12.00

Primaria h.12.30

Secondaria di 1° grado h.13.00

Ma che dovrà conformarsi all'effettivo orario stabilito da ciascun plesso scolastico.

Art. 10 - Corrispettivo del servizio

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara di appalto e costituisce per l'O.E.A. idonea ed esaustiva retribuzione per tutti i servizi, migliorie, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun ulteriore compenso può pertanto essere richiesto per lavori, forniture e prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili e preordinati al completo e corretto svolgimento del servizio.

La fatturazione verrà eseguita alla fine di ogni mese. Nel caso di ATI la fatturazione dovrà avvenire da parte della capogruppo.

Con tali corrispettivi l'O.E.A. si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

All'O.E.A. verrà corrisposto l'importo dei pasti effettivamente erogati e rendicontati. Il pagamento di ogni singola fattura, avrà luogo entro 30 giorni dalla data di ricevimento della stessa da parte dell'Amministrazione, fatti salvi specifici differenti accordi con l'aggiudicatario prima della stipula del contratto. In caso di emissione di fattura irregolare, il termine di pagamento verrà sospeso dalla data d'intervenuta contestazione da parte dell'Amministrazione.

In caso di mancata presentazione della documentazione giustificativa citata, in caso di DURC non regolare o mancata presentazione del DURF, la Stazione appaltante non procederà alla liquidazione delle fatture presentate senza che per il fatto possa essere avanzato alcun addebito alla Stazione appaltante stessa, sino ad avvenuta regolarizzazione.

Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'O.E.A.; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R o posta certificata da parte della S.A.

La S.A. al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, potrà sospendere il pagamento del corrispettivo per il servizio effettuato qualora l'O.E.A. non ottemperi al pagamento di eventuali penalità od al rimborso di eventuali spese o danni che l'Amministrazione possa sostenere in ragione del servizio. Si precisa sin d'ora che il Committente potrà comunque rivalersi sulla cauzione prestata per ottenere la rifusione di eventuali spese, penalità o danni già contestati al Fornitore.

L'O.E.A. si assume – a pena di nullità del contratto – gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e si impegna a comunicare al Comune di Castelnuovo Magra gli estremi identificativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione, o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di

esso. Al fine di rendere maggiormente efficienti le procedure di corrispondenza, l'O.E.A. è tenuto a dotarsi di posta elettronica certificata.

Art. 11 - Revisione dei prezzi

Il prezzo del pasto risultato dall'aggiudicazione sarà sottoposto a revisione annuale, applicando la variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai e degli impiegati, con riferimento al mese di gennaio. L'eventuale revisione potrà essere richiesta per iscritto a partire dal 2° anno di servizio e con decorrenza dall'inizio di ogni anno scolastico. La richiesta di revisione non potrà in alcun caso essere retroattiva.

La revisione dei prezzi è subordinata al rispetto dell'art. 106, comma 1, lett.a, del Codice dei contratti, come modificato dall'art. 26 del Decreto legge n. 4 del 22/01/2022.

TITOLO III – PERSONALE

Art. 12 - Disposizioni generali

L'O.E.A. si obbliga a gestire il servizio con proprio personale qualificato ed in numero tale da garantire continuità, tempestività ed efficienza del servizio, secondo quanto previsto dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'O.E.A. è l'unico responsabile delle condizioni di idoneità del proprio personale per le quali la S.A. è espressamente sollevata da ogni obbligo, onere e responsabilità. Tra la S.A. e il personale dell'O.E.A. non si instaura alcun tipo di rapporto di lavoro.

L'O.E.A. si impegna a rispettare le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la legge n. 68/99 e s.m.i., e ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico del personale dipendente. Si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, tutte le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL in vigore sottoscritto dalle OO.SS. maggiormente rappresentative e dagli accordi integrativi locali ed aziendali (ove più favorevoli al lavoratore) in vigore per il tempo e nella provincia di La Spezia, anche qualora l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro. L'O.E.A., se cooperativa, si obbliga a non applicare ai lavoratori già utilizzati, per almeno tre mesi continuativi e precedenti il così detto "passaggio di gestione", da precedenti gestori per i servizi oggetto della presente gara, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, il cosiddetto "salario convenzionale", a prescindere da facoltà altrimenti concesse dalla normativa in materia.

L'O.E.A. si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale, a prescindere dal tipo di contratto applicato.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei CCNL predetti fino alla loro sostituzione o rinnovo. L'O.E.A. si impegna, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, siano essi dipendenti o, se cooperative, soci lavoratori.

A tal fine l'O.E.A. è tenuto a dimostrare alla S.A. di aver provveduto al rispetto della normativa sopra descritta, esibendo per ciascun dipendente idonea documentazione relativa alla regolarità del rapporto di lavoro, all'osservanza delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle norme relative alla sicurezza e alla prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

In caso di violazioni accertate in merito al trattamento normativo, retributivo, contributivo, previdenziale o infortunistico dei lavoratori, la S.A. procede ad applicare la disciplina sanzionatoria prevista dal presente Capitolato, incamerando l'intera cauzione definitiva e denunciando le irregolarità riscontrate all'Ispettorato del Lavoro. La cauzione sarà restituita a seguito della dichiarazione dell'Ispettorato del Lavoro che attesti l'avvenuto adempimento degli obblighi disattesi da parte dell'O.E.A. e la regolarizzazione della sua posizione. La S.A. si riserva di chiedere accertamenti all'Ispettorato del Lavoro a fronte della mancata esibizione della documentazione richiesta nel termine di 20 giorni liberi.

Art. 13 - Personale in servizio

L'O.E.A. assicura, che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'appalto verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici richiesti (inclusa idoneità sanitaria e titoli di servizio), nel rispetto delle normative vigenti nel settore della ristorazione, compresa quella scolastica, i cui i nominativi e qualifica dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati all'Amministrazione Comunale.

Nell'assunzione del proprio personale l'O.E.A. dovrà rispettare quanto previsto dal CCNL di settore.

Nel caso l'O.E.A. applicasse per i propri dipendenti un CCNL differente è tenuta in ogni caso a rispettare i parametri retributivi del CCNL per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo.

1- Clausola Sociale (art 50 Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50)

L'O.E.A. dovrà osservare la prescrizione relativa all'assorbimento del personale uscente, tenuto conto del richiamo espresso, ad opera del predetto articolo 50. Il personale attualmente impiegato è elencato e dettagliato nell'ALLEGATO D.

L'applicazione delle clausole sociali avviene in armonia con la disciplina recata dalle disposizioni contenute nei contratti collettivi di settore.

Il personale impiegato dalla Ditta per lo svolgimento del presente appalto dovrà essere professionalmente idoneo a svolgere le prestazioni richieste e costantemente aggiornato in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza sul lavoro e prevenzione antinfortunistica.

Lo stesso personale dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità, ed essere dotato di camice, cuffia per i capelli e cartellino personale di riconoscimento.

L'O.E.A. dovrà garantire lo svolgimento dei servizi anche in caso di ferie o malattie del personale impiegato, provvedendo alla sua immediata sostituzione.

L'O.E.A. entro quindici giorni dalla data di aggiudicazione dovrà presentare il piano del personale.

L'O.E.A. fornirà prima della stipula del contratto l'elenco nominativo degli operatori addetti, anche degli eventuali subappaltatori, con le relative qualifiche e mansioni affidate nonché la certificazione di regolarità contributiva INPS, INAIL, da ripresentare successivamente con cadenza annuale. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata formalmente al Comune.

L'O.E.A. dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle attività previste dal presente capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo. Tutto il personale dell'O.E.A. dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica.

L'O.E.A. dovrà comunicare al Comune entro la data di avvio dell'esecuzione dell'appalto, il nominativo del responsabile del servizio, con adeguato profilo ed esperienza professionale, e il suo recapito telefonico al fine di una sua pronta reperibilità dalle ore 7,30 alle ore 18,00 di ogni giorno lavorativo.

Art. 14 - Variazioni e sostituzioni del personale in servizio

L'organico impegnato nel servizio deve essere conforme a quello offerto in sede di gara per consistenza e qualifica durante tutta la durata del contratto nel rispetto dei rapporti sopra evidenziati o di migliori offerti in sede di gara.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti costituisce un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno, pertanto, che nel corso dell'anno scolastico l'O.E.A. non effettui trasferimenti tra i plessi scolastici, se non per comprovate necessità organizzative.

In caso di variazione delle prestazioni richieste, di variazione delle modalità di somministrazione, del numero di utenti o dei punti di erogazione, l'O.E.A. si impegna a variare a proprio carico il personale in servizio al fine di garantire l'efficienza e la sostenibilità del servizio.

Per garantire continuità ed efficienza del servizio, l'O.E.A. provvede alla sostituzione del personale temporaneamente assente, anche direttivo, con personale in possesso della medesima qualifica professionale.

Il reintegro del personale deve avvenire secondo le modalità proposte in sede di gara e comunque entro le 24 ore.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso l'O.E.A. è tenuto ad operare la sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico della S.A.

Art. 15 - Personale direttivo

Nella formulazione dell'offerta l'O.E.A. individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione ed il controllo dell'intero servizio ed eventualmente uno o più Vice.

Il Direttore deve possedere titolo di studio e qualifiche professionali adeguati alla responsabilità del servizio e deve aver maturato esperienza professionale nell'ambito della ristorazione scolastica.

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente Capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dalla S.A., alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve supervisionare il servizio svolto nei centri di cottura e nei refettori e deve essere reperibile per il personale comunale incaricato in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità.

E' richiesta altresì la reperibilità, secondo il monte ore proposto in sede di offerta tecnica, di un dietista responsabile della predisposizione dei menu alternativi delle diete speciali, dei controlli sulle derrate alimentari, del rispetto delle norme igienico-sanitarie, dell'applicazione del piano di autocontrollo HACCP, della "tracciabilità", etc.

Art. 16 - Misure di prevenzione e protezione

L'O.E.A. deve trasmettere, entro 90 giorni dall'inizio del servizio, il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla L. 81/2008 e s.m.i..

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente Capitolato;
- modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni date ai lavoratori;
- dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- individuazione figure R.S.P.P(responsabile servizio prevenzione e protezione), R.L.S. (rappresentante dei lavoratori per la sicurezza), medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- copia attestati per R.S.P.P., R.L.S. ed addetti;
- formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute sicurezza;
- soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori dell'O.E.A. o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture della S.A. (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori, ecc.);
- adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute, igiene e sicurezza del lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto l'O.E.A. prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dalla S.A. ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sulle corrette modalità di utilizzo delle stesse e dei quadri di comando ed alimentazione.

Art. 17 - Misure per eliminare i rischi interferenti

L'O.E.A. deve mettere in atto entro 30 giorni dall'inizio del servizio tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'O.E.A. è tenuto ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

Art. 18 - Indumenti di lavoro

L'O.E.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e dispositivi di protezione individuale da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle vigenti norme igienicosanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Tutto il personale deve essere identificabile mediante tesserini di riconoscimento riportante il logo della S.A., le generalità e la qualifica dell'operatore e la ragione sociale dell'O.E.A.

Art. 19 - Formazione e addestramento

L'O.E.A. deve garantire che il personale operativo sia adeguatamente formato e addestrato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale. I corsi di formazione dovranno avere contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

L'O.E.A. si impegna ad attuare, far conoscere e rispettare al proprio personale tutte le norme igienico-sanitarie, di primo soccorso, di sicurezza e prevenzione incendi e/o infortuni sui luoghi di lavoro e le basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. è tenuto a realizzare il programma di formazione presentato in sede di gara. Ai corsi potranno partecipare il personale comunale ed i membri della Commissione Mensa interessati.

A fronte di eventuali difformità nello svolgimento del servizio, l'O.E.A. è tenuto a svolgere su richiesta della S.A. ulteriori appositi corsi di formazione.

Art. 20 - Norme comportamentali

Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile, discreto, decoroso e riguardoso verso l'utenza, adeguato e confacente alle delicate necessità dell'utenza e comunque conformato alle regole della buona educazione.

L'O.E.A. ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dalla S.A., a mantenere la riservatezza, non divulgare o utilizzare informazioni o dati relativi al servizio o all'utenza, in qualità di incaricati al trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003.

L'O.E.A. si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:

- riconsegna oggetti trovati durante il servizio, indipendentemente dal valore e dallo stato degli stessi;
- rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dalla S.A.;
- comunichi immediatamente alla S.A. qualunque anomalia o evento accidentale (es. danni non intenzionali, guasti, infestazioni, etc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- indossi il vestiario, esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- rispetti le vigenti norme igienico-sanitarie ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'O.E.A. è responsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio e risponde degli eventuali danni a questi imputabili che possano derivare a terzi, ivi compresi gli utenti del servizio ed il personale della S.A. In caso di comportamento scorretto, irrispettoso ed inottemperante, la S.A. attiva le procedure sanzionatorie previste dal presente Capitolato e si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento immediato dei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. In tal caso l'O.E.A. è tenuto a sostituire immediatamente il personale allontanato, nonché quello che dovesse risultare inadatto allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica ed adeguatamente motivata segnalazione da parte della S.A.

TITOLO IV - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 21 - Consegna di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Ai fini dello svolgimento del servizio, il Comune di Castelnuovo Magra consegna all'O.E.A. per il periodo di vigenza del contratto i locali del Centro Cottura ed il locale cucina, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili disponibili per il funzionamento del servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e riconsegnarli al termine dell'appalto.

Gli arredi, le attrezzature e le condizioni degli stessi sono quelli risultanti dall'inventario sottoscritto dalle parti in contraddittorio all'atto della consegna. Tale inventario costituisce parte integrante dei documenti contrattuali. L'O.E.A. si impegna ad utilizzare quanto avuto in consegna esclusivamente per le attività richieste dal presente Capitolato e a non apportare modifiche, spostamenti, innovazioni o trasformazioni a locali, impianti ed arredi, senza previa autorizzazione della S.A. L'O.E.A. è tenuto a provvedere all'aggiornamento della SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) a propria cura e spese.

Art. 22 - Manutenzione dei Centri Cottura e degli impianti

La S.A. provvede all'illuminazione ed al riscaldamento dei locali, alla manutenzione straordinaria dei locali del centro cottura e degli impianti (sino alle prese/allacciamenti a muro), sostenendo le spese per la fornitura di acqua, gas ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. è tenuta al costante monitoraggio della struttura e degli impianti ed a segnalare immediatamente per iscritto alla S.A. ogni eventuale difformità o guasto riscontrato. In caso di mancata o ritardata comunicazione l'O.E.A. risponderà di ogni eventuale danno arrecato a strutture ed impianti.

Le S.A. provvedono ad effettuare i lavori di manutenzione a strutture ed impianti avvisando l'O.E.A., salvo casi di necessità ed urgenza, e garantendo la rimozione degli eventuali materiali di risulta.

Sono a carico delle S.A. gli interventi di monitoraggio, derattizzazione e disinfestazione da blatte, formiche, insetti e striscianti.

Sono a carico dell'O.E.A. la disincrostazione e la disotturazione delle colonne di scarico, dei pozzetti e dei condotti orizzontali delle fognature, a partire dalle attrezzature sino al pozzetto principale del fabbricato, ivi compreso l'uso eventuale di apparecchiature speciali e/o autospurghi.

Art. 23 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico dell'O.E.A.

Spettano all'O.E.A. tutti gli interventi di verifica e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti (fino al muro), delle attrezzature e degli arredi (ivi compresi sostituzione filtri e pulizia di cappe e canali dei sistemi di aspirazione/aerazione) al fine di garantire il costante ed ottimale svolgimento del servizio.

Costituisce manutenzione ordinaria l'insieme delle verifiche e degli interventi programmati e programmabili che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e componentistica, interna o esterna, che consentono il perfetto e sicuro funzionamento delle attrezzature e degli arredi, nonché degli impianti e dei locali.

L'O.E.A. è tenuta ad effettuare la verifica dello stato di manutenzione ed attuare gli interventi programmati per la conservazione in buono stato di efficienza di locali, impianti, attrezzature ed arredi.

In caso di guasti che richiedono l'intervento di personale tecnico esterno, lo stesso deve essere immediatamente richiesto dall'O.E.A. a proprio carico e la riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 8 giorni liberi dal guasto. Sino ad allora l'O.E.A. è tenuto ad attuare, in accordo con la S.A., le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

Rientrano nella manutenzione ordinaria a carico dell'O.E.A. anche le riparazioni, il rifissaggio e l'eventuale sostituzione se irreparabili degli accessori da bagno quali porta-carta, porta-salviette, porta-saponi, porta-asciugamani, copri-sedili ed accessori vari. Le S.A. provvedono invece alla fornitura solo se l'accessorio risulti mancante.

L'O.E.A. provvede alla disotturazione e disincrostazione delle rubinetterie sanitarie, previo smontaggio di filtri rompigitto e cartucce di miscelatori, e degli scarichi e sifoni per calcare e impurità.

Art. 24 - Manutenzione di arredi ed attrezzature a carico delle S.A.

Le S.A. provvedono alla manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli arredi.

Costituisce manutenzione straordinaria ogni intervento non programmabile che comporta la sua integrale sostituzione, purché non sia dovuto ad una mancata manutenzione ordinaria. In tal caso l'intervento/sostituzione è a carico dell'O.E.A.

La richiesta di un intervento manutentivo straordinario da parte dell'O.E.A. deve essere corredata da una relazione descrittiva dell'intervento richiesto, motivazioni e costo stimato dell'intervento/sostituzione. Sino alla realizzazione dell'intervento, l'O.E.A. è tenuto ad attuare, in accordo con la S.A., le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio.

Art. 25 - Integrazione attrezzature, utensili, stoviglie e altro

La S.A. riguardo il servizio da svolgersi per le scuole del Comune di Castelnuovo Magra, ad inizio appalto, consegnerà all'O.E.A. stoviglie, utensili e altri articoli complementari indicati nell'Allegato A, l'O.E.A. è tenuto all'integrazione ed alla sostituzione di tale materiale che risulti deteriorati o rotto o mancante per assicurare un efficiente espletamento del servizio, nel limite del 20% dello stesso.

Tutte le attrezzature e lo stovigliame vario forniti dall'O.E.A. devono essere nuovi e rispondenti a tutte le norme di sicurezza europee ed italiane vigenti. L'O.E.A. è tenuto a fornire alla S.A. certificati di conformità e schede tecniche dettagliate redatti in lingua italiana, lasciando una copia a disposizione del proprio personale.

Art. 26 - Verifica periodica di locali, impianti, attrezzature ed arredi

Il personale incaricato della S.A. ha la facoltà di accedere in qualunque momento e senza l'obbligo di avviso nei locali destinati al servizio e consegnati all'O.E.A. al fine di procedere alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato. In caso di motivate esigenze tali sopralluoghi possono avvenire anche in assenza del personale dell'O.E.A.

Al termine di ogni anno scolastico ed in qualunque momento, su richiesta della S.A., l'O.E.A. predispone l'aggiornamento dell'inventario e la relazione sullo stato di conservazione della dotazione esistente, che saranno verificati in contraddittorio dalle parti.

Qualora la S.A. accerti la necessità che siano realizzati interventi di manutenzione ordinaria a locali, impianti, arredi ed attrezzature, ovvero che sia integrata la dotazione di pentole, teglie, stoviglie, utensili e altri articoli complementari ed accessori, l'O.E.A. è tenuto a provvedere entro un termine assegnato dalla S.A. Trascorso inutilmente tale termine, la S.A. provvede all'intervento o al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'O.E.A. per il relativo rimborso.

Art. 27 - Riconsegna locali, impianti, attrezzature ed arredi

Al termine del contratto l'O.E.A. si impegna a riconsegnare i locali, gli arredi, le attrezzature e lo stovigliame vario in dotazione (consegnato e integrato) in perfetto stato di funzionamento, manutenzione e pulizia, tenuto conto della normale usura dovuta al loro corretto utilizzo. L'O.E.A. redige apposito inventario da allegare al verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti in contraddittorio.

In caso di danni arrecati a struttura, impianti, arredi e attrezzature dovuti ad incuria, negligenza, imperizia o mancata manutenzione, questi saranno stimati dalla S.A. ed addebitati interamente all'O.E.A.

TITOLO V – PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

Art. 28 - Sanificazione

L'O.E.A. provvede alla sanificazione di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi comprese le pertinenze esterne, le attrezzature e lo stovigliame vario, con attrezzature, prodotti detergenti e disinfettanti conformi alle norme vigenti ed a proprio carico.

Tutte le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere svolte nei refettori solo dopo che gli utenti hanno lasciato detti locali. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'O.E.A. provvede alla pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature al termine dei lavori di manutenzione effettuati dalla S.A. a strutture ed impianti, ripristinando le condizioni igienico-sanitarie necessarie allo svolgimento del servizio.

L'O.E.A. garantisce la pulizia straordinaria di locali ed attrezzature ogni anno scolastico prima dell'inizio e al termine del servizio, nonché durante le vacanze natalizie e pasquali.

L'O.E.A. provvede alla pulizia delle pertinenze dei locali adibiti al servizio.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e disinfettate. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I servizi igienici annessi alle cucine ed ai refettori, anche se in uso agli utenti, dovranno essere tenuti costantemente puliti, sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Gli spogliatoi del personale devono essere costantemente puliti e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Art. 29 - Raccolta e smaltimento rifiuti

L'O.E.A. provvede quotidianamente alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dalla S.A., fornendo i sacchi eventualmente richiesti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Le aree adibite alla raccolta dei rifiuti ed i contenitori devono essere costantemente puliti ed in buone condizioni igieniche, segnalando immediatamente alla S.A. eventuali rotture o malfunzionamenti dei contenitori.

I rifiuti ingombranti devono essere trasportati a cura e spese dell'O.E.A. nell'apposito centro di raccolta comunale previ accordi con il competente Ufficio della S.A.

Art. 30 - Materiali di pulizia

L'O.E.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e disinfettanti siano conformi per composizione, etichettatura e confezionamento alle normative vigenti ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. I prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso.

I macchinari e le attrezzature utilizzate devono essere dotati di accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni. Tutte le macchine devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti. L'O.E.A. è tenuto a fornire alla S.A. copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che saranno impiegati redatti in lingua italiana.

L'O.E.A. deve consegnare alla S.A. copia delle schede tecniche di sicurezza redatte in lingua italiana di tutti i prodotti che intende impiegare. Il personale deve obbligatoriamente utilizzare indumenti, strumenti e procedure prescritti dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

L'O.E.A. è responsabile della custodia delle attrezzature e dei prodotti utilizzati.

E' tassativamente vietato l'impiego dei seguenti prodotti:

- acido cloridrico
- ammoniac;
- soda caustica;
- alcool denaturato;

E' vietato altresì l'uso di sostanze acide o eccessivamente alcaline e contenenti ammoniaca o coloranti sui pavimenti di marmo, piastrelle, conglomerati, sulle superfici di grès, dove si potranno usare detergenti lievemente acidi; sui pavimenti in Pvc, linoleum e gomma non potranno essere usati prodotti contenenti idrocarburi, detersolventi o prodotti all'anilina.

Sono altresì vietati i prodotti spray con propellenti a base di clorofluorocarburi (CFC).

In nessun caso, per i pavimenti, battiscopa, pareti e loro rivestimenti, infissi e serramenti, oggetti in rame, ottone, bronzo e altre leghe devono essere usati prodotti o mezzi che possano produrre sugli stessi aggressioni chimiche o fisiche.

Nell'esecuzione delle attività è vietato l'uso di alcune attrezzature di lavoro capaci di veicolare i batteri, permettendo la loro diffusione negli ambienti. Per tale motivo è tassativamente vietato utilizzare i seguenti attrezzi:

- piumini;
- scope in setole di crine o nylon;
- panni di cotone per la spolveratura;
- segatura impregnata.

TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI

ART. 31 – Mensa scolastica biologica - caratteristiche derrate alimentari

Le materie prime e gli alimenti utilizzati per la produzione dei pasti devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

L'Amministrazione Comunale intende qualificare la propria mensa scolastica come "MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA" ai sensi del Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute (ALLEGATO E).

Durante tutta la durata del contratto, la mensa scolastica dovrà poter essere qualificata biologica e tale da consentire al Comune di Castelnuovo Magra di utilizzarne il marchio. Pertanto l'appaltatore dovrà garantire che la mensa scolastica rispetti tutti i requisiti e le specifiche tecniche di cui all'allegato 1 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica" del predetto Decreto.

In particolare **dovrà rispettare:**

1) con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto stabilite:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%

Le deroghe eventualmente previste nel presente capitolato, in relazione alle percentuali di cui sopra non potranno essere superiori al 20% e dovranno essere adeguatamente motivate.

2. Con riguardo alle norme di preparazione dei piatti dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- c) e' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali
- e) i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Criteri di separazione:

- a) nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli; tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).
- b) nelle fasi del trasporto (con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento CE n. 889/08), i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso, i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segni indelebili.

Nell'ambito dell'offerta tecnica prevista nel bando di gara, al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l'impatto ambientale, sono inseriti, tra gli altri, e con il massimo punteggio nella valutazione qualitativa dell'offerta, i seguenti criteri di premialità:

a) impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166;

b) percentuale di utilizzo di alimenti biologici di cui al punto 1 del presente allegato prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (l'area di produzione e' considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km), al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra.

Le materie prime biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti che si intende qui integralmente richiamata.

In caso di mancato impiego dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

fornire immediata comunicazione al Comune;

fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

L'iscrizione da parte del Comune nell'elenco di cui all'art. 3 comma 5 del predetto decreto non esonera l'appaltatore, quale operatore del settore alimentare, dal rispetto delle normative vigenti in materia di salute e dai relativi controlli.

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, a richiesta del Comune, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche o qualitative di cui sopra.

La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea a:

comprovare la rispondenza della qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;

consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);

dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;

dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) o derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

L'Appaltatore dovrà anche attenersi a quanto previsto nei seguenti documenti:

- "Linee di indirizzo della Regione Liguria per la ristorazione scolastica";
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute.

ARTICOLO 32 – ASSENZA DI OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

ARTICOLO 33 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ARTICOLO 34 – TRACCIABILITA' – RINTRACCIABILITA'

Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio (Amministrazione, Utenti e Organi di Controllo), l'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

L'Impresa, a richiesta dell'Amministrazione, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'Autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione presso il Centro di Cottura.

Art. 35 - Mancata fornitura di prodotti

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, ivi compresi i prodotti migliorativi offerti in sede di gara, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti merceologicamente ed economicamente equivalenti o inferiori così come già stabilito nell'articolo n. 33.

In tal caso l'O.E.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare anticipatamente per iscritto alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non è possibile approvvigionarsi per un determinato giorno, concordando la sostituzione dei prodotti stessi.

Costituisce inadempimento contrattuale la mancata comunicazione dell'irreperibilità dei prodotti e la sostituzione con prodotti non equivalenti merceologicamente ed economicamente, senza l'applicazione della procedura descritta nell'articolo n. 33 e senza il riconoscimento del relativo indennizzo

ARTICOLO 36- PULIZIE

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è vietato detenere in quei locali detersivi di qualsiasi tipo.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadietti chiusi.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature devono essere deterse e disinfettate e deve essere effettuata una pulizia completa di tutti i locali.

I rifiuti della lavorazione degli alimenti devono essere tenuti in appositi contenitori idonei i quali devono sempre essere chiusi con coperchio, puliti e disinfettati giornalmente.

Il personale durante le operazioni di sanificazione e pulizie con detersivi deve far uso di mascherine e guanti. Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura e confezionamento.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti ed ordinati. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ARTICOLO 37 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La mensa dovrà essere gestita in maniera autonoma e con personale in numero adeguato ai pasti da servire affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di trenta minuti dalla cottura degli alimenti.

Il servizio dovrà essere completo ed inappuntabile (rispetto del menù, delle tabelle dietetiche, e rispetto delle norme legislativo igienico sanitarie) in modo da non causare obiezioni o richiami da parte dei consumatori.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo di generi alimentari, per la quale sarà invece direttamente responsabile la ditta appaltatrice.

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

o togliere anelli e braccialetti;

o lavarsi accuratamente le mani;

o indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;

- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
- i prodotti a lunga conservazione, quali pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi di parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
- tutte le verdure fresche o secche dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
- le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata,
- le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto il consumo;
- per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o in vetro;
- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menù;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico – sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l'ente appaltante.

La ditta appaltatrice provvederà a conservare alla temperatura di – 18, per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi. Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione per le necessarie analisi di laboratorio.

TITOLO VII - TIPOLOGIA DEI MENU

Art. 38 - I Menu

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo e qualità a quelli indicati nelle "Specifiche tecniche relative ai menù per ciascuna categoria di utenti". (Allegato B) I

menu sono articolati su 4 settimane e sono distinti in estivo ed invernale e devono essere redatti in base alle "Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Liguria" approvate con la DGR n. 333/2015. I menu invernali/estivi vengono alternati su indicazione della S.A..

Art. 39 - Variazioni ai menu

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, la S.A. si riserva di modificare i piatti previsti nei menu con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal competente Ufficio comunale e dalla Commissione Mensa comunale. L'O.E.A. è tenuto ad apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico della S.A.

E' consentito all'O.E.A. richiedere, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menu nei seguenti casi:

- Guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
- Interruzione nella fornitura di acqua o corrente elettrica;
- Cause di forza maggiore;
- Irreperibilità accertata di alcune tipologie di derrate;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 40 - Composizione dei pasti

Il pasto servito per tutte le utenze è così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o dessert (prodotto da forno, yogurt, budino o gelato)

Pane 30gr e zucchero 2gr e burro 3gr; Pane 30gr e marmellata 20gr;

Latte 150cc; Frutta 80gr; Banana 100gr; Biscotti n. 3.

Art. 41 - Integrazione del menu delle festività

Nel periodo delle festività di Natale, Pasqua e Carnevale, potranno essere richiesti menù particolari e/o dolci in aggiunta al menu previsto dal Capitolato.

Potrà inoltre essere richiesta durante l'anno scolastico la preparazione di menu tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menu previsto da concordare con la scuola.

Tali integrazioni/variazioni saranno fornite dall'O.E.A. senza oneri aggiuntivi per la S.A.

Art. 42 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni etico-religiose

L'O.E.A. è tenuto a fornire i menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose nel rispetto di quanto dettagliato in tema nell'allegato B, nel caso quanto contenuto nel citato allegato non fosse idoneo a soddisfare le richieste, l'O.E.A. è tenuto a studiare e fornire menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A, di norma entro due giorni successivi alla richiesta.

Art. 43 - Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie

Gli utenti soggetti ad intolleranze, allergie alimentari o che devono rispettare indicazioni mediche nell'alimentazione dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica. Non saranno accettati certificati medici non compilati in modo conforme.

L'O.E.A. è tenuto a fornire i menu alternativi, nel rispetto di quanto dettagliato in tema nell'allegato B, richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A. La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista entro il termine massimo di n. 5 giorni della comunicazione della richiesta.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Nel caso di pasti trasportati, devono essere usate vaschette monoporzione con coperchio e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per diete speciali sanitarie si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature tassativamente separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

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

Art. 44 - Diete speciali: menu in bianco

La S.A. si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane e frutta fresca

Art. 45 - Modalità di conservazione dei pasti alternativi (diete speciali)

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in contenitori monoporzione di polipropilene e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro identificativo dell'utente destinatario. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento prevista.

Art. 46 - Disposizioni in materia di diete speciali

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy: l'O.E.A. ed il proprio personale, sono responsabili dell'adeguato trattamento. L'O.E.A. si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e adotta idonee procedure che garantiscono la massima sicurezza nella somministrazione. I menu alternativi approvati devono avere uniforme applicazione in tutti i centri cottura ed al fine di garantire la massima trasparenza verso l'utenza sono trasmessi ad ogni utente richiedente. La richiesta di dieta speciale viene ricevuta dal competente ufficio comunale che provvede a dare comunicazione all'O.E.A.

TITOLO VIII - TABELLE DIETETICHE

Art. 47 - Quantità degli ingredienti

Le quantità degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o degli alimenti sono quelli previsti nell'allegato B.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

Art. 48 - La frutta fresca

La frutta deve essere distribuita all'ottimale stato di maturazione con pezzature uniformi. La frutta deve essere adeguatamente lavata per tutti gli utenti e preparata per il consumo per gli alunni delle scuole dell'infanzia.

Art. 49 - Introduzione nuovi piatti

Qualora l'O.E.A. intendesse introdurre nuove preparazioni, deve inoltrare richiesta scritta alla S.A. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle specifiche tecniche dell'allegato B.

TITOLO IX – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 50 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutti i pasti devono essere preparati e consumati in giornata: è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nei centri cottura dell'O.E.A. e comunali, e con tempi che consentano la somministrazione all'utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.

L'O.E.A. si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente ed a rispettare le indicazioni suggerite dalle "Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica" vigenti e s.m.i..

Art. 51 - Operazioni preliminari alla cottura

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

- i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in teglie forate in frigorifero a temperatura compresa tra +2° C e +4° C, ad eccezione dei cibi che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;
- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura.

Art. 52 - Modalità di cottura

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti. Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti. Sono vietate le frittiture per immersione in oli. Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forni a termo convezione (frittate, cotolette, ecc.).

Non è possibile congelare alimenti freschi o già scongelati, né riutilizzare oli di cottura.

Non è possibile utilizzare preparati per puré o prodotti similari, né preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. E' opportuno ridurre l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche.

La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox.

La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima del consumo o del confezionamento per il trasporto.

Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +60°C con tolleranza minima.

Art. 53 – Condimenti

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione con sughi e formaggio grattugiato. Le verdure cotte e crude devono essere condite al momento della distribuzione. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e la preparazione di salse così come per la cottura di tutte le preparazioni si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Art. 54 - Operazioni successive alla cottura

Al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +60°C sino alla distribuzione. Tra cottura e confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di confezionamento o distribuzione.

Non è consentito conservare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +65°C prima della distribuzione. I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili.

L'O.E.A. deve fornire per ogni refettorio termometri per la rilevazione delle temperature.

Art. 55 - Norme per una corretta igiene della produzione e la sicurezza dei prodotti alimentari

L'O.E.A. redige e applica presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e s.m.i. Presso i refettori deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto. L'O.E.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.). Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. L'O.E.A. è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto nel Reg. CE 178/02 e s.m.i..

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 56 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'O.E.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dalle vigenti norme.

Art. 57 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'O.E.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili ermeticamente chiusi e sui quali deve essere indicato il prodotto prelevato, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati devono essere conservati a temperatura di -18° per le 72 ore successive.

TITOLO X - MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 58 – Contenitori

Per il trasporto e la somministrazione dei pasti e degli alimenti, l'O.E.A. utilizza contenitori conformi alle specifiche tecniche proposte in sede di gara, atte comunque a garantire il mantenimento delle temperature previste della normativa igienico-sanitaria in materia e dal presente Capitolato.

I contenitori isotermitici adibiti al trasporto in polipropilene espanso, o materiale similare, devono essere idonei all'alloggiamento di contenitori termici multiporzione e monoporzione.

I contenitori gastronomici multiporzione adibiti alla conservazione degli alimenti devono essere in acciaio inox, con coperchio dotato di guarnizione a tenuta ermetica che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermici monoporzione adibiti al trasporto delle diete speciali devono essere idonei al contatto con gli alimenti e provvisti di coperchio che impedisca la fuoriuscita di alimenti.

L'O.E.A. utilizza contenitori idonei al trasporto di alimenti refrigerati quali yogurt, budini, gelati, etc., da trasportare alle idonee temperature, nonché di pane e frutta.

Tutti i contenitori devono essere progettati e realizzati in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi, devono essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, nonché sostituiti in caso di usura. L'O.E.A. deve provvedere altresì all'integrazione della dotazione esistente al fine di garantire l'efficienza del servizio.

Art. 59 - Mezzi di trasporto

L'O.E.A. utilizza, per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, propri automezzi idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla normativa vigente in materia e in numero tale da garantire un corretto svolgimento del servizio.

Art. 60 - Piano dei trasporti e orari di consegna

L'O.E.A. elabora il "Piano dei Trasporti" per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, indicando il numero dei mezzi utilizzati e le tempistiche di attuazione. Il Piano è finalizzato a ridurre al minimo i tempi di percorrenza per salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti. In ogni caso, il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto e quello dell'inizio della distribuzione in ogni refettorio non potrà essere superiore a 45 minuti.

La consegna dei pasti presso ogni refettorio deve essere effettuata tra i 30 e i 5 minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Indicativamente gli orari di consumo del pranzo sono quelli indicati all'articolo n. 9. In relazione alle esigenze specifiche dei plessi scolastici il suddetto orario di distribuzione dei pasti potrà subire variazioni. In caso di errore nella consegna dei pasti l'O.E.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti/errati, comunque non oltre 40 minuti dal momento della segnalazione. Il Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta costituisce obbligo contrattuale e deve essere attuato anche in caso di avverse condizioni atmosferiche.

Art. 61 - Modalità di distribuzione

La somministrazione del cibo deve essere effettuata dal personale dell'O.E.A. nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti. Relativamente alla preparazione dei refettori, il personale apparcchia i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua. Nei plessi scolastici le stoviglie sono riutilizzabili in quanto il Centro cottura e la cucina sono provvisti di attrezzature per il lavaggio delle stoviglie. Olio, aceto e sale non devono essere collocati sui tavoli, salvo per l'utenza della scuola secondaria di primo grado. Il pane deve essere servito ai tavoli solo al termine della distribuzione del primo piatto. La frutta o il dessert devono essere serviti al termine del secondo piatto. Nelle scuole dotate di centro cottura possono essere invece serviti durante l'intervallo di metà mattina, indicativamente tra le ore 10.00 e le ore 10.30.

L'O.E.A. individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali. Ogni commensale deve ricevere l'intera grammatura prevista dalle Specifiche allegate. Al fine di favorire il gradimento di alcuni alimenti, è possibile determinare in accordo con le Istituzioni Scolastiche, il dietista e il referente comunale che le quantità previste siano distribuite in più riprese o che eventuali ulteriori quantità siano servite a richiesta (cosiddetti "bis") sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore.

Il personale addetto alla distribuzione nei refettori con pasti trasportati deve inoltre:

- scaricare i contenitori termici dal furgone di consegna;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente al centro cottura eventuali mancanze;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- aggiungere i condimenti direttamente nei contenitori al momento del consumo.

L'O.E.A. è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu del giorno. Deve inoltre mettere a disposizione per ogni singolo refettorio apposito "Registro di gradimento" nel quale annotare giornalmente la gradibilità dei cibi. L'O.E.A. deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e disinfezione. Le stoviglie utilizzate per il consumo dei pasti nei refettori devono essere riportati alla cucina per il lavaggio.

TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Art. 62 - Diritto di controllo della S.A.

La S.A. vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la sua durata dell'appalto allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente Capitolato. Le attività di vigilanza, controllo e verifica sono eseguite a cura del personale dipendente o incaricato della S.A. in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà discrezionalmente più opportune.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'O.E.A. è tenuto a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo il libero accesso ad ogni zona della struttura di ristorazione e la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

Art. 63 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono, oltre quelli previsti dalla vigente normativa, le competenti autorità sanitarie, l'ASL, gli incaricati della S.A. comunali ed esterni ed i membri della Commissione Mensa.

Art. 64 - Controlli delle competenti autorità sanitarie

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'O.E.A. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per la S.A. la facoltà di risolvere il contratto ed applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 65 - Controlli dei membri della Commissione Mensa

I membri della Commissione Mensa, possono effettuare due tipi di controllo:

Controlli di conformità delle derrate utilizzate, da effettuarsi presso le cucine nell'orario compreso dalle ore 9.00 alle ore 10.00, avendo cura di non causare contaminazioni e di non intralciare le operazioni di produzione del pasto;

Controlli di conformità del menu erogato e di gradibilità del pasto fornito da effettuarsi nei refettori, durante la distribuzione del pasto, tramite assaggi delle varie pietanze e rilevazione dell'accettazione/rifiuto del cibo da parte degli alunni.

Durante il sopralluogo l'O.E.A. è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

Come già segnalato la S.A. intende affidare alla Commissione Mensa il ruolo di testimone della gradevolezza del pasto e del menu, nonché quello di promotore di innovazione e di iniziative educative oltre che portatore delle legittime istanze dei piccoli utenti, per tale motivo la stessa verrà riunita periodicamente per l'analisi e il commento delle rilevazioni effettuate, per l'individuazione di eventuali non conformità e delle relative soluzioni e per la valutazione di proposte migliorative del servizio, a tali riunioni, con un ruolo da membro effettivo e con l'obiettivo di raccogliere direttamente suggerimenti e critiche, fornire eventuali spiegazioni, nonché assumersi l'impegno di valutare la fattibilità dei suggerimenti avanzati, dovrà partecipare anche il Direttore del Servizio, o suo diretto delegato, in rappresentanza dell'O.E.A..

Art. 66 - Controlli del personale incaricato dalla S.A.

Il personale incaricato dalla S.A. effettua i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonea, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio. Per le verifiche sensoriali l'O.E.A. è tenuto a fornire l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

La S.A. potrà effettuare inoltre controlli del rispetto delle procedure e degli standard di pulizia fissati dalle "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria" attraverso i propri incaricati .

Art. 67 - Contestazioni a seguito di controlli

A seguito dei controlli effettuati, la S.A. comunica per iscritto all'O.E.A. le eventuali non conformità riscontrate ed eventuali prescrizioni entro 5 giorni lavorativi. L'O.E.A. è tenuto ad adottare nel termine indicato dalla S.A. ogni misura necessaria ad eliminare le non conformità riscontrate e ad uniformarsi alle eventuali prescrizioni fornite. L'O.E.A. è inoltre tenuto a fornire nel medesimo termine di 5 giorni lavorativi giustificazioni scritte e documentate, che saranno valutate dalla S.A.

Qualora l'O.E.A. non elimini le non conformità riscontrate, non fornisca giustificazioni probanti, ovvero non le fornisca nei termini, la S.A. applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

TITOLO XII – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Art. 68 - Obblighi della S.A.

La S.A. si impegna a:

- mettere a disposizione i locali refettorio, i centri cottura laddove disponibili e le attrezzature ivi esistenti per la somministrazione dei pasti, così come risulterà da apposito verbale di consegna stilato in contraddittorio dalle parti;
- fornire l'acqua, il gas-metano, l'energia elettrica e il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani depositati nei contenitori appositi e in luoghi stabiliti;
- provvedere alla manutenzione straordinaria delle strutture, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature;
- provvedere alle disinfestazioni e derattizzazioni quando necessarie.

Durante l'esecuzione del contratto resta esclusa qualsiasi responsabilità della S.A. o rivalsa nei confronti della S.A. in caso di furto delle derrate alimentari e/o non alimentari, presso le strutture del servizio.

TITOLO XIII – ONERI A CARICO DELL'O.E.A.

Art. 69 - Obblighi dell'O.E.A.

La partecipazione alla gara equivale per l'O.E.A. a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell'appalto e della formulazione dell'offerta.

Con la stipulazione del contratto l'O.E.A. accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C.Civ. di tutte le clausole previste dal contratto e dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e si impegna a conoscere e rispettare tutta la normativa predetta pro tempore vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dalla S.A.

L'O.E.A. deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese;
- predisporre un piano di Autocontrollo igienico (HACCP);
- provvedere al ricevimento della prenotazione, organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature, salvo quelle messe a disposizione dalla S.A.;
- provvedere al rilevamento delle presenze giornaliere degli utenti e della successiva comunicazione al Centro di Cottura e all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune anche tramite supporto informatico;

- provvedere alle spese necessarie per il trasferimento della banca dati relativa agli iscritti alla mensa scolastica sulla nuova software house utilizzata dal Comune;
 - provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione esibendo a richiesta dell'A.C. le bolle di consegna relative;
 - provvedere alla pulizia e all'igiene degli spazi a disposizione dell'O.E.A. adibiti al servizio, di arredi, attrezzature, stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio;
 - provvedere alle manutenzioni ordinarie di locali, impianti, arredi e attrezzature,
 - impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, compresi lo stovigliame e quant'altro in genere messi a disposizione da parte della S.A., con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale;
 - mettere a disposizione delle strutture scolastiche distributori di acqua collegati alla rete idrica comunale e provvedere alla manutenzione e sostituzione dei filtri per tutta la durata dell'appalto;
 - provvedere alla retribuzione, ai contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione infortuni per il personale dipendente/soci lavoratori;
 - fornire adeguati indumenti di lavoro e D.P.I. al personale;
 - impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione salvo autorizzazione della S.A., ossia utilizzare la cucina e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto, salvo specifica autorizzazione della S.A.;
 - provvedere all'approvvigionamento del materiale di consumo ordinario, dei detersivi, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali, delle attrezzature e per il lavaggio delle stoviglie;
 - affiggere in ogni refettorio il menu;
 - provvedere a rifornire il personale dei centri cottura e delle sale mensa delle attrezzature minime di pronto soccorso;
 - segnalare eventuali carenze igieniche in modo tale da consentire alla S.A. di provvedere per quanto di sua competenza;
 - provvedere alla sostituzione del materiale d'uso (piatti, bicchieri, ecc.) che si dovessero rompere, per qualsiasi ragione, nel limite del 20% annuo;
 - adempiere tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente Capitolato in tema di ristorazione scolastica.
 - finanziare i controlli ASL così come definiti nel presente Capitolato;
 - partecipare alle attività della Commissione Mensa;
 - realizzare tutto quanto proposto in sede di gara e previsto in altri punti del presente Capitolato;
- Sono altresì a carico dell'O.E.A. tutte le spese, imposte e tasse nessuna esclusa, necessarie e connesse all'espletamento di tutte le attività affidate.

Art. 69 bis Obblighi dell' O.E.A. relativi alla realizzazione e manutenzione straordinaria delle strutture

L'O.E.A. è tenuta a adeguare il Centro di Cottura di Castelnuovo Magra alle normative, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Sono altresì a carico dell'O.E.A. per tutta la durata dell'appalto gli oneri manutentivi ordinari e straordinari necessari a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro nei locali affidati

ART. 69 ter – Rilevazione Presenze e addebito pasti

L'O.E.A. che si aggiudicherà il prossimo appalto dovrà mettere a disposizione della Stazione Appaltante, per tutta la durata dell'appalto, proprio personale che inserisca in appositi tablet o personal computer le presenze quotidiane al servizio di ristorazione scolastica e sostenere le spese necessarie per il trasferimento della banca dati relativa agli iscritti alla mensa scolastica sulla software house utilizzata dal Comune;

Art. 70 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto è regolato secondo la normativa vigente. E' vietato cedere il contratto anche parzialmente e/o subappaltare il servizio senza autorizzazione della S.A., pena l'immediata risoluzione del contratto. In ogni caso saranno autorizzabili solo le richieste di sub appalto dell'attività di trasporto delle derrate alimentari e dei pasti e dell'attività di lavaggio e pulizia. Eventuali cessioni di "ramo di azienda" dovranno avvenire nel rispetto della normativa vigente. Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni e le riparazioni in quanto non configurabili come sub appalti ma come forniture.

Art. 71 - Responsabilità verso terzi

L'O.E.A. si obbliga a sollevare la S.A. da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali nell'assolvimento dei medesimi.

L'O.E.A. è responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare alla S.A., a terzi o a cose.

Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente alla controparte per iscritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere approntato un servizio sostitutivo anche utilizzando il centro cottura di riserva fornito dalla O.E.A..

Art. 72 – Assicurazioni

L'O.E.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato. A tale scopo l'O.E.A. dovrà dimostrare di aver stipulato, prima dell'inizio del servizio, una polizza di Responsabilità Civile Terzi e prestatori d'Opera (RCT/O) a copertura dei rischi attinenti i servizi che saranno resi, inoltre tale copertura dovrà essere mantenuta dall'O.E.A. fino alla scadenza dell'appalto. La polizza dovrà inoltre riportare specifica indicazione che le Amministrazioni Comunali debbano essere considerate "terze" a tutti gli effetti e presentarla alla S.A. con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti delle Amministrazioni Comunali.

La S.A. è esonerata da qualsiasi pretesa, azione, molestia, nessuna esclusa, che eventualmente potessero venire intentate da terzi contro la S.A. per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna. Le spese che le Amministrazioni comunali dovessero eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della O.E.A. ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi attinenti tutti i servizi resi quali atitolo esemplificativo e non esaustivo i rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno arrecato gli utenti conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'O.E.A. La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'O.E.A.

L'Assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a quelli di seguito indicati RCT € 5.000.000,00 per sinistro • € 1.000.000,00 per persona • € 1.500.000,00 per danni a cose o animali

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore della S. A. non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

La S.A. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente o socio lavoratore dell'O.E.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata polizza RCO con massimali non inferiori a € 2.500.000,00 per sinistro • € 1.000.000,00 per persona.

Eventuali scoperti e/o franchige contrattualmente previste, non potranno essere opponibili alle richieste dei danneggiati.

Tutti i massimali sopra indicati sono da intendersi per anno assicurativo.

Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere prodotte dall'O.E.A. alla S.A. prima

della stipulazione del contratto. L'O.E.A. si impegna a presentare, almeno 30 giorni prima della scadenza annuale, copia della quietanza di rinnovo della polizza o altro documento attestante l'operatività delle coperture assicurative richieste dal contratto.

Art. 73 - Cauzione definitiva

Anteriormente alla stipulazione del contratto, l'O.E.A. deve prestare a garanzia di una buona ed efficiente esecuzione del Capitolato e dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, una cauzione definitiva pari al 10% del prezzo di aggiudicazione da effettuare mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da Compagnia di Assicurazione debitamente autorizzata valevole per tutta la durata dell'appalto.

La cauzione, se prestata mediante fidejussione bancaria, deve riportare necessariamente le seguenti clausole: "La presente fidejussione sarà valida ed operante sino alla data in cui codeste Spett.li

Amministrazioni rilasceranno il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita.

Resta inteso che la fidejussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune Castelnuovo Magra sia versato dal fidejussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C."

La cauzione sarà dichiarata svincolata da parte del competente Dirigente al termine dell'appalto, che darà atto del complessivo regolare svolgimento del servizio, del non avvenuto intervento di danno alle cose e dell'avvenuta osservanza da parte di tutti gli obblighi del Capitolato e contrattuali.

In caso di contestazione, la restituzione della cauzione avverrà soltanto dopo ultimata e dichiarata chiusa ogni e qualsiasi controversia.

La cauzione viene prestata a garanzia delle obbligazioni assunte e del pagamento di eventuali penalità comminate, nonché delle spese che la S.A. dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A. a causa di inadempimento o cattiva esecuzione della fornitura.

La somma depositata a titolo di cauzione deve essere immediatamente reintegrata in caso di utilizzo

Art. 74 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto

L'O.E.A. si obbliga a stipulare il contratto previo versamento di tutti i diritti, bolli e tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio.

Nel caso in cui l'O.E.A. non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della S.A. che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. L'importo contrattuale del presente appalto sarà dato dal corrispettivo unitario del servizio offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti annui previsti in sede di gara.

Le spese eventualmente necessarie per le variazioni delle SCIA delle cucine e dei refettori che saranno gestiti dall'O.E.A. resteranno a carico della stessa.

Art. 75 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'O.E.A. intenda rinunciare all'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale a tutela dei propri interessi.

TITOLO XIV - INADEMPIMENTI - PENALI - CAUSE DI RISOLUZIONE - CONTROVERSIE

Art. 76 – Contestazioni

I rilievi inerenti le non conformità al servizio, l'inosservanza degli obblighi contrattuali o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati, entro 5 giorni lavorativi, in forma scritta, anche via fax o

posta elettronica certificata, all'O.E.A. che potrà presentare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione. La S.A. procede nel termine di ulteriori 10 giorni lavorativi alla definizione del procedimento sanzionatorio, valutata la gravità dell'inadempienza, le circostanze di fatto e le eventuali giustificazioni e controdeduzioni prodotte nei termini dall'O.E.A., applicando le penalità previste dal presente Capitolato a mezzo di ordinativo di riscossione.

Art. 77 - Penalità contrattuali

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità immediatamente esecutive:

1. € 50,00 per mancata esibizione o consegna nei termini della documentazione richiesta, oltre € 10,00 per ogni giorno di ritardo;
2. € 100,00 per ogni variazione non autorizzata del menù o dei menù alternativi;
3. € 100,00 ..per ogni mancata comunicazione richiesta dal Capitolato;
4. € 100,00 .per ogni compilazione irregolare o incompleta dei documenti richiesti dal Capitolato;
5. € 200,00 per mancato rispetto dei tempi relativi alle proposte innovative formulate in sede di gara;
6. € 100,00 ...per ogni mancato rispetto dei numeri dei pasti ordinati;
7. € 100,00 per il mancato rispetto dei programmi di formazione ed aggiornamento del personale;
8. € 100,00 .. per il mancato rispetto delle tempistiche proposte in sede di gara relative al piano delle manutenzioni di arredi ed attrezzature
9. € 200,00 per ogni violazione delle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate;
10. € 200,00 . per ogni violazione delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione o sui quantitativi totali preparati;
11. € 200,00 per ogni assenza non sostituita o riduzione di personale rispetto all'organico previsto;
12. € 250,00 per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti;
13. € 500,00 per la conservazione di derrate scadute;
14. € 500,00 . per ogni violazione delle norme igienico-sanitarie in tutte le fasi di preparazione, distribuzione e trasporto dei pasti;
15. € 100,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;
16. € 500,00 per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori;
17. € 500,00 per impiego di personale non professionalmente idoneo o violazione del trattamento normativo, contributivo, previdenziale ed infortunistico;
18. € 1.000,00 per preparazione e/o distribuzione di alimenti scaduti o cibi avanzati.

Tali penalità potranno essere aumentate o ridotte nella misura e nel limite massimo o minimo del 50% a insindacabile giudizio della S.A. alla luce delle circostanze aggravanti o attenuanti riscontrate, nonché delle controdeduzioni prodotte dall'O.E.A.

A fronte di inadempienze contrattuali non rientranti nella casistica sopra esposta, la S.A. ha facoltà di applicare penalità di importo compreso tra un minimo di € 50,00 ed un massimo di € 500,00.

In caso di recidiva della medesima violazione (due violazioni nello stesso anno scolastico) la penale corrispondente viene raddoppiata.

Art. 78 – Controversie

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto sarà deferita al foro di La Spezia.

Art. 79 – Domicilio

L'O.E.A. è tenuto a comunicare il domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi dell'appalto. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente l'affidamento.

TITOLO XV – NORME FINALI

Art. 80 - Richiamo alla legge ed altre norme

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, l'O.E.A. ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali).

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Art. 81 - Tutela della riservatezza e dei dati personali

Ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

Ai sensi del Regolamento Comunitario 679 del 2016 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto informatico che cartaceo, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è un'onere pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti Pubblici e Privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni Istituzionali. Saranno in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della legge 241/90.

La Provincia della Spezia è nominata conformemente al Reg. UE 679/2016 responsabile dei dati personali.

Ai fini della gestione del servizio di ristorazione scolastica:

Il concorrente si impegna ad accettare, in caso di aggiudicazione, la nomina quale Responsabile del trattamento dei dati dei destinatari del servizio in appalto ed a rispettare le istruzioni che saranno impartite dal Comune oltre che la normativa specifica in materia di protezione dei dati prevista dal Regolamento (UE) 2016/679 e dal D.lgs. 196/2003.

Il concorrente dovrà mettere in atto tutte le misure di sicurezza tecniche e organizzative adeguata per garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, comunicare l'avvenuta individuazione di eventuali sub-responsabili oltre che prevedere una formazione e istruzione in materia di privacy di tutto il personale operante nel servizio in appalto che avrà accesso ai dati personali.

Dati e informazioni devono essere trattati esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dal Capitolato e dalla normativa in esso richiamata.