

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI DERRATE, GESTIONE
CUCINE COMUNALI E SALE MENSA
(LOTTO 2)**

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO**

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione di derrate alimentari e di gestione di alcune cucine comunali e delle sale mensa, con gli annessi cucinotti, ove presenti, nei nidi d'infanzia, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie a tempo pieno e a tempo modulare, nelle scuole secondarie di primo grado a tempo pieno e a tempo prolungato, nei servizi integrativi scolastici (S.I.S.) funzionanti presso alcune scuole primarie e nelle sedi di attività estive del Comune di Trieste.

Per cucinotto si intende il locale adibito al porzionamento nonché al lavaggio delle stoviglie ed eventuale riscaldamento di alcuni alimenti.

L'Amministrazione Comunale ha tra i suoi obiettivi la tutela della salute e dell'ambiente, nonché la promozione dello sviluppo sostenibile e ritiene essenziale realizzare una ristorazione scolastica di qualità come elemento importante nella crescita degli alunni, migliorando la qualità dell'alimentazione, garantendo la salubrità del cibo e valorizzando elementi quali la tradizione, la stagionalità delle materie prime, il rispetto dell'ambiente e dei valori etici.

Art. 2 – Tipologia dei servizi

Il presente Appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende le seguenti prestazioni:

1. somministrazione delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti, gestione del servizio di ausilio alle attività dirette alla preparazione dei pasti, gestione delle relative sale mensa per tutte le strutture scolastiche indicate nell'allegato sub "A" e nelle sedi di attività estive ove sono presenti dipendenti dell'Amministrazione Comunale con mansioni di cuoco;
2. gestione delle cucine nelle scuole comunali e statali, mediante somministrazione di derrate alimentari, confezionamento dei pasti, trasporto, ove previsto, degli stessi da alcune delle cucine gestite presso altre scuole compresa la gestione di tutte le relative sale mensa, cucinotti, locali

accessori, spogliatoi e servizi igienici (allegato “B”);

3. attuazione del piano di autocontrollo presso tutte le sedi di cucina e di mensa scolastica, comprese quelle gestite con personale comunale con mansioni di cuoco, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;

4. fornitura di lavoro temporaneo, in caso di assenza per malattia od altro impedimento temporaneo del personale comunale con mansioni di cuoco, il cui onere verrà rimborsato dall'Amministrazione, ai sensi dell'art. 33 del presente capitolato (Cucine Comunali con presenza di personale comunale con mansioni di cuoco e gestione servizio di ausilio attività di cucina);

5. le prestazioni di cui sopra saranno estese anche alle sedi di attività estive (allegato “C”); l'allegato C al presente Capitolato riporta i pasti fruiti nell'anno 2014. L'Amministrazione si riserva di individuare le sedi interessate dalle attività estive secondo le modalità di cui al successivo art. 3 (Dimensione presumibile dell'utenza);

6. fornitura di pasti “monoporzione” per le strutture nelle quali si verifichi temporaneamente l'indisponibilità dei locali necessari al confezionamento e/o alla distribuzione dei pasti.

Presso tutte le sedi di mensa scolastica non allacciate alla rete metanifera, compete all'Appaltatore la fornitura di bombole – gas. A titolo indicativo, si fa presente che per l'anno scolastico 2013/2014, sono state fornite, per ogni mese, 2 bombole gas da 25 Kg.

I pasti, a seconda delle diverse tipologie di strutture scolastiche e di servizi, comprendono:

- a. **per i nidi d'infanzia, le scuole dell'infanzia comunali e statali e per le sedi di attività estive:** merenda di metà mattina, pranzo e merenda di metà pomeriggio;
- b. **per le scuole primarie e secondarie di primo grado:** pranzo;
- c. **per il servizio integrativo scolastico (SIS):** pranzo e merenda di metà pomeriggio.

Art. 3 – Dimensione presumibile dell'utenza

Il quantitativo globale dei pasti/derrate indicato negli allegati “A” - “B”, è relativo al numero degli iscritti nell'anno scolastico 2014/2015, al netto della percentuale media di assenza che viene stimata indicativamente nel 30% per i nidi d'infanzia, nel 20% per le scuole dell'infanzia comunali e statali, nel 10% per gli altri ordini di scuola, ed al numero del personale avente diritto alla fruizione del pasto.

Il quantitativo globale dei pasti/derrate indicato nell'allegato “C” - sedi di attività estive – è relativo al numero di fruizioni dell'anno 2014 (bambini e personale avente diritto alla fruizione del pasto).

Esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti.

Il numero di sedi delle attività estive è annualmente comunicato dal Comune all'Appaltatore 15 giorni prima dell'avvio del servizio.

Il numero di iscritti del servizio mensa scolastica presso le sedi di attività estive è annualmente comunicato in termini indicativi dal Comune all'Appaltatore 15 giorni prima dell'avvio del servizio ed eventualmente aggiornato prima dell'avvio di ciascun turno.

Art. 4 - Inizio e termine del servizio

L'Appaltatore si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

La data finale del servizio - per ciascuna annualità e con l'eccezione delle sedi di attività estive - coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola.

Tenuto conto del fatto che, nell'ambito dell'autonomia scolastica, i Dirigenti Scolastici e i Coordinatori per i nidi d'infanzia comunali, le scuole dell'infanzia comunali e i SIS, hanno facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole, sarà cura dell'Appaltatore verificare direttamente con le scuole la data di avvio e di conclusione effettivi del servizio.

Art. 5 – Estensione, riduzione o modifica del servizio

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ridurre il servizio del presente Capitolato ovvero di estenderlo ad ulteriori sedi scolastiche.

Comporterà estensione del servizio anche l'eventuale cessazione definitiva del rapporto di lavoro del personale comunale con mansioni di cuoco ovvero il mutamento definitivo delle relative mansioni, nelle strutture dell'allegato "A", con il conseguente passaggio del servizio alla tipologia di cui all'allegato "B".

Tali estensioni o riduzioni potranno comunque essere effettuate nei limiti di 1/5 del valore complessivo dell'Appalto ed alle stesse condizioni, nonché ai prezzi indicati nell'offerta dell'aggiudicatario.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Eventuali riduzioni, dipendenti da soppressioni o da temporanee interruzioni di servizio o da nuove esigenze nello svolgimento dello stesso, non comporteranno penalizzazioni e/o oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO II

DERRATE ALIMENTARI, MENÙ E DIETE

Art. 6 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti crudi e cotti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato tecnico "D".

L'Appaltatore dovrà esibire, a richiesta dell'Ente, le certificazioni di qualità.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Art. 7 – Prodotti biologici, prodotti tipici DOP, IGP, prodotti tradizionali e prodotti da commercio equo solidale

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i prodotti di seguito elencati ogni volta che sono previsti in menù, oltre a quelli indicati nella propria offerta in sede di gara.

Prodotti biologici

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti biologici:

- pasta, riso, orzo, sfarinati, passata di pomodoro o pelati;
- tre volte alla settimana la frutta;
- tutta la carne bianca (pollo e tacchino);
- le uova (interi e pastorizzate);
- tutti i giorni impiego esclusivo di prodotti ottenuti da produzione biologica per la preparazione dei menù dedicati ai nidi d'infanzia, come indicato dalle "Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni" pubblicate dalla Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia.

Prodotti tipici DOP e IGP

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti tipici:

- prosciutto crudo di San Daniele DOP, Bresaola della Valtellina IGP; Parmigiano Reggiano DOP, Montasio DOP, Asiago DOP, Speck IGP, Mortadella Bologna IGP, Taleggio DOP.

Prodotti tradizionali

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti tradizionali provenienti da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva regionale:

- formaggio latteria, formaggio tabor, mele, patate, filetti di trota freschi sottovuoto.

Prodotti da commercio equo-solidale

La ditta dovrà fornire ed utilizzare i seguenti prodotti da commercio equo-solidale:

- banane, cacao, infusi in filtri, zucchero di canna.

Le caratteristiche degli alimenti sono indicate nell'allegato "D".

Art. 8 – Menù

I pasti confezionati giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati negli allegati dalla lettera "E-I" alla lettera "H" e dovranno rispettare le tabelle dietetiche e le grammature di cui all'allegato "I".

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti e sfridi di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I menù sono diversificati per ordini di scuola: nidi, scuole dell'infanzia, scuole primarie e scuole secondarie di 1° grado. Sono articolati in 4 settimane e si dividono in 4 stagionalità.

Le grammature per il personale avente diritto alla fruizione del pasto (indicato negli allegati "A", "B" e "C"), s'intendono quelle previste per le scuole secondarie di primo grado incrementate del 30%

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, eventuali variazioni al menù, concordando con l'Appaltatore gli ingredienti e le relative grammature.

I menù possono essere soggetti a delle variazioni annuali concordate dall'Amministrazione Comunale con l'utenza relativamente alle modalità di cottura di alcuni alimenti o alla variazione, all'interno di uno stesso gruppo alimentare, di un alimento (ad esempio la pasta con il riso, la carne di pollo con carne di bovino, oppure lo stracchino con il latteria).

È fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Nel menù sono previste ogni giorno verdura e frutta di stagione che dovranno essere scelte in base al calendario di stagionalità elencato nell'allegato "D" ed inoltre dovranno essere variate giornalmente all'interno della settimana (5 verdure e 5 frutti diversi all'interno della settimana).

La verdura dovrà essere proposta nella settimana 2 volte cotta e 3 volte cruda e dovrà essere servita preferibilmente prima dell'inizio del pranzo, come prima portata.

Le merende, indicate nell'allegato "L", sono erogate giornalmente con le seguenti modalità:

- per i bambini di nidi d'infanzia, di scuole dell'infanzia e per le sedi di attività estive (anche per le attività estive che si svolgono nelle scuole primarie), vengono fornite le merende di metà mattina e di metà pomeriggio: la merenda di metà mattina sarà composta preferibilmente dalla frutta di stagione;
- per il servizio integrativo scolastico (SIS) viene fornita la sola merenda pomeridiana, che dovrà essere portata dalla ditta in appositi contenitori nel luogo di consumo.

Le merende di metà mattina e metà pomeriggio saranno preparate calde nelle scuole provviste di cucina/cucinotto ed andranno comunque consegnate calde anche nelle scuole sprovviste di tali locali.

A richiesta dell'Amministrazione, la ditta dovrà predisporre, per una giornata al mese e con un sistema di turnazione, un menù regionale italiano o di altri paesi, alternativo a quelli indicati negli allegati e dedicato agli alunni delle scuole primarie, dei SIS e delle scuole secondarie di primo grado.

Il menù dovrà avere la caratteristica di stimolare negli alunni la conoscenza di sapori e abitudini culturali proprie del nostro paese o di altri paesi e identità culturali.

L'Appaltatore dovrà aggiornare i menù con l'indicazione dei prodotti stagionali – a propria cura e spese e con cadenza mensile – ed esporli in tutte le strutture oggetto del presente Appalto e provvederà a consegnarne copia a tutti gli iscritti al servizio.

E' posta a carico dell'Appaltatore anche la redazione dei menù in lingua slovena per le scuole che verranno segnalate dall'Amministrazione.

Art. 9 – Menù particolari

A richiesta delle singole scuole a Natale, a Carnevale ed alla fine dell'anno scolastico sono previsti **"menù festa"** che dovranno avere la seguente composizione:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto crudo, prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro, tonno all'olio in scatola (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 pezzo di pizza;
- 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml.;
- 1 dolce: pandoro (Natale), crostoli (Carnevale), gelato (fine anno scolastico).

Per il giorno 6 dicembre (Festa di San Nicolò) è prevista la distribuzione per tutti i bambini di un San Nicolò di cioccolato al latte.

Qualora la data del 6 dicembre cada in giorno festivo, la distribuzione dovrà essere

anticipata all'ultimo giorno utile prima della festività.

L'Appaltatore è tenuto a preparare un "pranzo al sacco" qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita.

Il **"pranzo al sacco"** sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, prosciutto crudo, formaggio, tonno all'olio in scatola, pomodoro e mozzarella (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 succo di frutta in confezione tetra brik da 200 ml.;
- 1 bottiglietta d'acqua minerale naturale da 500 ml;
- 1 frutto.
- 1 dolce.

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, è comprensivo del pranzo e delle merende di metà mattina e metà pomeriggio.

Il "pranzo al sacco" dovrà essere consegnato dalla ditta sul luogo di consumo qualora sia nella Provincia di Trieste, altrimenti sarà cura dell'Appaltatore fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali di cui all'art. 11 (Diete speciali), l'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati, che sia il più simile possibile agli stessi.

Art. 10 – Menù per i nidi d'infanzia

Per il menù dei nidi d'infanzia si seguono le disposizioni di cui all'allegato "E-1".

I menù dei nidi d'infanzia devono essere predisposti esclusivamente mediante l'utilizzo di prodotti ottenuti da produzione biologica, come indicato dalle "Linee d'indirizzo per l'alimentazione nei nidi d'infanzia 3 mesi – 3 anni" pubblicate dalla Direzione Centrale Salute Integrazione Socio Sanitaria e Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia.

Al fine di favorire l'utilizzo del latte materno, l'appaltatore dovrà osservare le prescrizioni indicate nel "Protocollo allattamento materno all'interno dei nidi d'infanzia" allegato "E-2".

Art. 11 – Diete speciali

L'Appaltatore è tenuto a fornire 5 diete speciali indicate negli allegati dalla lettera "M" alla lettera "Q" e precisamente quattro diete predisposte per soggetti che presentino le più diffuse allergie o intolleranze alimentari ed una dieta "vegetariana".

Gli utenti che intendano usufruire di una dieta speciale dovranno presentare alla scuola un'autocertificazione tramite compilazione di apposito modello disponibile presso le strutture

scolastiche (allegato sub “R-1”).

L'Appaltatore è tenuto a fornire per le 5 diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà fare uso del prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri.

L'appaltatore deve fornire, inoltre, una dieta leggera qualora ne venga fatta richiesta il giorno stesso dalla famiglia composta da:

pasta o riso in bianco;

carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri;

patata/carota lessata;

mela.

La dieta leggera può avere una durata massima di 3 giorni; nel caso in cui venisse richiesta per un periodo superiore ai 3 giorni dovrà essere suffragata da certificazione medica e verrà trattata come dieta speciale per motivi di salute, seguendo la medesima procedura prevista per i “casi particolari” sotto specificati.

Per “casi particolari”, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete all'Azienda per i Servizi Sanitari la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare intolleranze alimentari e alla formulazione di regimi alimentari ad personam per problematiche particolari.

La valutazione dell'Azienda per i Servizi Sanitari non è necessaria nel caso in cui la certificazione medica sia stata rilasciata da una struttura pubblica.

L'Appaltatore è tenuto comunque a fornire un menù equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica.

L'Appaltatore dovrà acquisire, a tal fine, unicamente certificati medici già valutati dall'Azienda per i Servizi Sanitari ove siano riportate esclusivamente le indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non diagnosi, osservando comunque al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore deve inoltre provvedere alla sostituzione di alimento non gradito con altro presente in capitolato per motivi etico-religiosi o per scelte culturali, osservando le disposizioni contenute nel decreto legislativo n.196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

La sostituzione per motivi etico-religiosi o culturali verrà effettuata dietro presentazione alla scuola di un'autocertificazione tramite compilazione di apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche (allegato sub “R-2”).

Art. 12 – Ordinazioni e consegne

Per le forniture dei pasti le ordinazioni, effettuate giornalmente in base al numero dei presenti, verranno eseguite in via telematica (con eventuale integrazione via fax e/o telefono) dalle singole scuole entro un termine congruo per le prenotazioni. Le merende di metà mattina andranno consegnate in base al numero delle presenze del giorno antecedente maggiorate di alcune unità.

Le consegne andranno effettuate giornalmente negli orari concordati con le autorità scolastiche.

Art. 13 – Fornitura derrate alimentari

Presso le diverse sedi di cucina le consegne delle derrate alimentari devono essere concordate con i responsabili delle strutture e, di norma, devono essere fatte a partire dalle ore 7.00 del mattino e non oltre le ore 9.15. Le consegne effettuate negli orari e nei giorni non concordati potranno non venire accettate e potranno dare titolo, qualora accettate, all'applicazione di una penalità pari alla metà di quella prevista dall'art. 45 (Penalità) per la mancata consegna.

Per il nido d'infanzia di via Manzoni n. 10, è fatto obbligo all'Appaltatore di consegnare le forniture entro le ore 7.00 del mattino.

L'Appaltatore, inoltre, per il nido sopraindicato ed entro le ore 7.30 del mattino, dovrà effettuare tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie per la zona dell'edificio in cui transitano le derrate alimentari per raggiungere la zona dispensa.

Di tali operazioni di pulizia si dovrà dare atto nell'apposita scheda del manuale relativo al piano di autocontrollo che l'Appaltatore stesso dovrà all'uopo predisporre.

Nei documenti di trasporto delle derrate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quantitativa e qualitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno, dell'ora della consegna e del numero dei pasti. Copia di tali documenti, debitamente controfirmata da chi riceve la merce, dovrà essere lasciata presso la sede di consegna.

La merce consegnata deve essere trasportata dal personale dell'Appaltatore nelle dispense e/o nella cucina dove avviene la consegna.

Art. 14 – Emergenze

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole o, per quanto riguarda le cucine direttamente gestite, su propria iniziativa, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi.

Nell'ipotesi di assenza temporanea del personale comunale con mansione di cuoco e nelle more della sua sostituzione, così come previsto dall'art. 33 del Capitolato (Cucine Comunali con presenza di personale comunale con mansioni di cuoco e gestione servizio di ausilio attività di cucina), così come in altre particolari circostanze che determinino lo scarso numero di presenti, previ accordi anche telefonici o via mail con l'Amministrazione Comunale, l'Appaltatore potrà essere autorizzato a fornire un menù diverso dal menù fissato per la giornata.

Art. 15 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Trieste;
- c. i membri delle commissioni mensa composte da incaricati del Comune, rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

Art. 16 – Commissione Mensa

La Commissione Mensa è composta da incaricati del Comune, rappresentanti dei genitori e degli insegnanti.

L'elenco dei componenti della Commissione Mensa deve essere fatto pervenire da ciascuna scuola all'Amministrazione Comunale.

La Commissione Mensa svolge i seguenti compiti:

- di collegamento tra l'utenza, l'Amministrazione Comunale, la struttura scolastica;
- di collaborazione nel monitoraggio sulla qualità del pasto e sulle modalità di erogazione del servizio;
- di collaborazione nella realizzazione delle iniziative di educazione alimentare organizzate dall'appaltatore e dall'Amministrazione Comunale;
- di supporto nei confronti dell'Amministrazione Comunale in relazione alle variazioni dei menù, degli orari e delle modalità di erogazione del servizio;
- di vigilanza e controllo sul rispetto del Capitolato d'Appalto.

I componenti della Commissione Mensa possono accedere alle cucine e alle sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire, ai rappresentanti delle commissioni mensa ed a tutti i visitatori autorizzati dal Comune, idonei camici e copricapo monouso da indossare durante la visita ai centri di produzione pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di

manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

La visita alle cucine e sale mensa dovrà essere concordata con la Dirigenza dell'Istituto scolastico e dovrà svolgersi con modalità tali da non interferire con la normale attività lavorativa del personale dell'Appaltatore.

L'attività dei rappresentanti delle Commissioni Mensa deve essere limitata all'osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire in contatto diretto con gli alimenti.

La Commissione Mensa può accedere alle cucine, ai locali di stoccaggio e conservazione degli alimenti, può verificare la qualità delle merci, assistere alle operazioni di confezionamento e carico delle stesse, verificare le attrezzature in uso, assistere alla preparazione e cottura, nonché alle operazioni di confezionamento e trasporto dei pasti.

La Commissione mensa, inoltre, può accedere alla dispensa, alla sala mensa e ai locali connessi alla ristorazione (spogliatoi e servizi igienici), può assaggiare campioni del pasto del giorno, può presenziare alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché alle operazioni di pulizia e sanificazione.

Art. 17 – Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio.

I controlli potranno essere effettuati, anche senza fornire alcun preavviso all'Appaltatore, dagli organismi di cui all'art.15 (Organismi preposti al controllo).

Le ispezioni riguarderanno:

1. lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
2. le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
3. i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
4. i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
5. i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
6. l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
7. i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate alimentari;
8. l'igiene e l'abbigliamento del personale addetto alla cucina;
9. i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;

- 10.modalità di cottura;
- 11.modalità di distribuzione;
- 12.lavaggio e impiego dei sanificanti;
- 13.modalità di eliminazione dei rifiuti;
- 14.verifica del corretto uso degli impianti;
- 15.caratteristiche dei sanificanti;
- 16.modalità di sanificazione;
- 17.stato igienico – sanitario del personale addetto;
- 18.stato igienico dei servizi;
- 19.organizzazione del personale;
- 20.controllo dell'organico;
- 21.distribuzione dei carichi di lavoro;
- 22.professionalità degli addetti;
- 23.controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- 24.modalità di manipolazione;
- 25.controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- 26.controllo delle attrezzature;
- 27.controllo dell'igiene e dell'abbigliamento di servizio degli addetti alla distribuzione dei pasti;
- 28.controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- 29.stato igienico degli impianti e dell'ambiente.

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati da appositi incaricati.

Gli accertamenti analitici di laboratorio mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio, riguarderanno le caratteristiche bromatologiche, organolettiche, nutrizionali e igieniche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti utilizzati per la prestazione del servizio.

Nel caso in cui l'Amministrazione comunale ritenga opportuno eseguire accertamenti analitici di laboratorio le relative spese, fino ad un massimo di 10 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall'Appaltatore.

Gli aspetti relativi al funzionamento del servizio, con particolare riguardo all'organizzazione e all'impiego del personale, saranno oggetto di monitoraggio. L'attività di monitoraggio sarà svolta collegialmente nel corso di appositi tavoli tecnici che verranno indetti almeno due volte per anno scolastico e saranno composti da rappresentanti del Comune, dell'Appaltatore e delle OOSS

Confederali Provinciali.

Art. 18 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (primo e secondo piatto, salse in sacchetto separato, contorni cotti e/o crudi non conditi, eventuale dolce): devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè almeno 150 grammi edibili; il campione deve essere mantenuto refrigerato a + 4C° per 72 ore dal momento della preparazione e conservato in sacchetti sterili che saranno forniti a cura e spesa dell'Appaltatore medesimo.

Sui sacchetti devono essere riportate le seguenti indicazioni: ora e giorno di inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

TITOLO III STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Art. 19 – Consegna dei beni immobili e mobili affidati in gestione

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi e impianti.

Mette altresì a disposizione l'utensileria manuale, le attrezzature e gli arredi delle cucine, dei cucinotti e delle sale mensa affidati in gestione di sua proprietà.

I beni sopra citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio.

Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. Il Comune fornirà copia della documentazione esistente attinente a quanto messo a disposizione. L'Appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle attrezzature che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature – sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore – dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. E' fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. E' fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati ad altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

E' fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna.

Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione scritta preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali. Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale.

L'Appaltatore utilizzerà la stoviglieria, l'utensileria, il pentolame e le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso le cucine, cucinotti e sale mensa con l'obbligo di mantenere costante, a proprie cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati all'inizio dello stesso dovranno essere restituiti in buono stato manutentivo, fatto comunque salvo il risarcimento per i danni arrecati agli stessi beni.

Art. 20 – Attrezzature e arredo: oneri a carico dell'Appaltatore

L'Appaltatore curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria della dotazione dei beni comunali avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

In caso di sostituzione di attrezzature e arredi di proprietà comunale, l'Appaltatore si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature e degli arredi dismessi, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'inventario delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale è allegato sub "S".

L'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature ed arredo presso tutte le cucine, i cucinotti e le sale mensa comunali, previa comunicazione scritta agli uffici preposti del Comune.

Sono a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature ed arredi che si dovessero rendere necessarie per qualsiasi causa.

Periodicamente il Comune provvederà alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, segnalando all'appaltatore le eventuali mancanze affinché provveda alle segnalate sostituzioni e/o manutenzioni entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

In caso di sostituzione delle attrezzature e degli arredi da parte dell'Appaltatore, sarà cura del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione.

Tutte le attrezzature fornite dall'Appaltatore dovranno essere per uso professionale. Sono escluse forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico, ad eccezione di casi specifici da concordare con l'Amministrazione Comunale.

Al termine dell'appalto le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese dell'Appaltatore dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

Sarà cura, inoltre, dell'Appaltatore provvedere alla manutenzione e/o alla sostituzione delle zanzariere presso le sedi di mensa scolastica, su segnalazione dell'A.S.S. o dell'Amministrazione Comunale.

Art. 21 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative all'alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia) nonché le spese relative ai collegamenti telefonici eventualmente necessari, fatto salvo quanto previsto dall'art. 2 comma 2 (Tipologia dei servizi).

Art. 22 – Gestione sale mensa

Il servizio di distribuzione pasti e merende di metà mattina e metà pomeriggio, definito come "gestione sale mensa" sub allegati "A", "B" e "C" è effettuato dall'Appaltatore e comprende:

- a. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
- b. l'arredo che si rendesse necessario in caso di ampliamento del servizio dovuto all'aumento del numero degli iscritti od all'apertura di nuove sedi di mensa scolastica nonché la sostituzione dello stesso in caso di usura;
- c. la fornitura della stoviglieria (piatti, bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, vassoi, brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti, con l'obbligo di usare tre piatti per servire il primo, il secondo e la verdura con il divieto di usare vetro o altro materiale fragile;
- d. la fornitura di tovaglioli di carta e di tovaglie in tela cerata, compresa la sostituzione di queste ultime a seguito di logoramento;
- e. la fornitura, in caso di sporadici ed isolati casi di guasti agli impianti di sanificazione, di stoviglie e posate monouso compostabili di tipo robusto in luogo di quelle debitamente usate;
- f. l'allestimento dei tavoli, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
- g. lo sparecchiamento dei tavoli compresa la pulizia di tavoli e sedie ed il lavaggio delle stoviglie. Tale lavaggio dovrà essere effettuato con le attrezzature in dotazione o, in carenza di esse, e, in attesa che l'Appaltatore integri quelle mancanti, mediante asporto delle stoviglie per effettuare il lavaggio e successiva riconsegna di stoviglie pulite trasportate in contenitori sterilizzati e sigillati con il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie;
- h. qualora il servizio si svolgesse in più turni (turni a.s. 2014/2015: allegato sub "T), tra l'uno e l'altro l'Appaltatore dovrà provvedere a sparecchiare i tavoli, pulire i tavoli e le sedie ed apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del turno successivo prendano posto a tavola;
- i. la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei locali (cucine, cucinotti, sale mensa e locali accessori).

Gli interventi vanno eseguiti con cadenza giornaliera e devono essere comprensivi della spazzatura e lavatura di tutti i pavimenti, della completa sanificazione di tutti gli arredi, compresi

quelli delle cucine, cucinotti, sale mensa, locali accessori e delle attrezzature.

Per i nidi d'infanzia le pulizie degli spazi adibiti a sale mensa dovrà essere effettuata al termine di ciascun pasto (pranzo o merenda).

Per le scuole di ogni ordine e grado statali, l'onere relativo alla pulizia delle sale mensa e dei locali accessori, esclusa la pulizia dei tavoli mensa e delle sedie che è a carico dell'Appaltatore, fa capo all'Autorità Scolastica Statale ex lege 124/1999 tranne nell'ipotesi in cui la mensa sia usufruita nell'ambito dell'attività del S.I.S. o delle sedi di attività estive.

L'Autorità Scolastica Statale risponde di tali operazioni di pulizia anche ai sensi del regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità stessa ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono a carico dell'Appaltatore anche le pulizie straordinarie, ivi comprese le operazioni di ceratura e inceratura con gli appositi macchinari.

Le pulizie straordinarie, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel:

- completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione delle pentole, delle stoviglie, delle attrezzature e di tutti gli arredi;
- completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi.

Le operazioni di cui al precedente paragrafo dovranno essere effettuate durante la chiusura delle scuole per le festività natalizie e pasquali.

Nel periodo di chiusura estiva, la pulizia straordinaria va eseguita nella settimana antecedente l'inizio dell'anno scolastico.

L'Appaltatore, in accordo con la struttura scolastica, è tenuto a programmare l'esecuzione delle pulizie straordinarie ed a inviare alla struttura stessa specifico report delle pulizie eseguite.

Per le sedi di attività estive la pulizia straordinaria va eseguita prima dell'apertura per il servizio di attività estive e al termine del servizio stesso.

Art. 23 – Forniture per cucine, cucinotti e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote;
2. sacchi per l'immondizia;
3. rotoloni di carta per la cucina e i cucinotti e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno;
5. rotoli di pellicola trasparente;

6. rotoli di alluminio;
7. detersivo per lavastoviglie e tutti i detersivi necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detersivi;
9. guanti monouso e guanti da forno.

I servizi igienici del personale addetto al servizio mensa dovranno essere dotati di: comando non manuale e di acqua calda, sapone igienizzante e relativo dispenser, salviette monouso con dispenser, carta igienica, porta carta igienica di tipo protettivo, scopini e porta scopini per wc e contenitori per assorbenti igienici.

Dovranno altresì essere forniti e posizionati presso i lavelli delle cucine e i cucinotti: comando non manuale e di acqua calda, sapone igienizzante con relativo dispenser e salviette monouso con dispenser.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.

TITOLO IV

IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

Art. 24 – Disposizioni igienico – sanitarie, piano di autocontrollo e piano di campionamento microbiologico

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

1. le cucine di proprietà del Comune e gestite dalla ditta appaltatrice;
2. le cucine di proprietà del Comune con presenza di personale comunale con mansioni di cuoco;
3. i cucinotti e le sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

Piano di campionamento microbiologico

La ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata dell'appalto, per ogni anno scolastico:

presso ciascuna delle sale mensa servite (comprese quelle delle sedi di attività estive):

- prelevamento di campioni per l'analisi microbiologica di un primo piatto, di un secondo piatto e di un contorno somministrati nella stessa giornata di campionamento. Dovrà essere garantita nell'articolazione complessiva del programma di campionamento annuale l'alternanza dei prelievi sia di piatti cotti che crudi;

presso ciascuna delle cucine e cucinotti:

- n. 1 tampone superficiale su attrezzature e piani di lavoro.

La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto indicato nel protocollo d'intervento per la ristorazione collettiva e assistenziale pubblicato dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelievi dei campioni e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del completo superamento della non conformità, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 25 – Attrezzature e prodotti per la pulizia delle cucine, cucinotti e delle sale mensa

L'Appaltatore dovrà utilizzare solo prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di

lavoro.

Tutte le attrezzature per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa “scheda di sicurezza” prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

È vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali che il loro uso non danneggi le persone o le cose.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti e/o attrezzature che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi a persone o cose.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

Art. 26 – Detersivi

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi tipo nonché qualsiasi materiale o strumento, estraneo alle operazioni stesse.

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

Art. 27 – Personale addetto al lavaggio ed alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua il lavaggio o la pulizia dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione degli alimenti, il porzionamento e la distribuzione dei pasti.

Art. 28 – Pulizie esterne e disinfestazioni

Le pulizie delle eventuali aree esterne di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione

saranno a carico dell'Appaltatore che dovrà avere cura di mantenere le suddette aree ben pulite come previsto dall'art. 22 (gestione sale mensa) per tutte le scuole di ogni ordine e grado.

Qualora si rendesse necessario l'Appaltatore sarà tenuto ad effettuare la disinfestazione nelle cucine, cucinotti, sale mensa e locali accessori.

La disinfestazione dovrà essere concordata con la struttura scolastica, al fine di realizzare un'azione congiunta volta alla risoluzione complessiva del problema.

Art. 29 – Servizi igienici

I servizi igienici annessi alle cucine e cucinotti dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto che, qualora siano presenti in numero insufficiente, dovranno essere integrati a cura e spese dell'Appaltatore.

Per la pulizia delle mani dovranno essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

TITOLO V PERSONALE

Art. 30 – Personale

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene, garantendo, per quanto possibile, la continuità del personale impiegato nelle sedi assegnate.

Il personale impiegato dall'appaltatore nel corso dell'anno scolastico 2014/2015 è indicato nell'allegato sub U”.

Al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, l'Appaltatore è tenuto ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze dell'Appaltatore uscente purchè il numero e la qualifica dei dipendenti da assumere siano armonizzabili con l'organizzazione del servizio proposta.

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e porzionamento dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dovrà rispettare attentamente le procedure individuate nel piano autocontrollo.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa

aderire il personale dell'appaltatore, lo stesso è tenuto a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune ed è tenuto, nel rispetto dell'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, a garantire un servizio di emergenza, che potrà consistere nella fornitura di pranzi al sacco.

Il medesimo servizio di emergenza deve essere garantito in ogni altro caso di situazione eccezionale che impedisca la normale fornitura dei pasti.

Al personale impiegato dall'Appaltatore dovrà essere fornita copia del Codice di comportamento aziendale del Comune di Trieste (approvato con DG n. 31 dd. 31.01.2014), che dovrà essere puntualmente osservato dal personale stesso.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi ed, in tal caso, l'Appaltatore provvederà con urgenza e, comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Art. 31 – Addetti alla distribuzione

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, il numero di addetti indicato nella successiva tabella A che indica il rapporto addetti/totale pranzi distribuiti (bambini più adulti):

Tabella A

Strutture	Numero pranzi	Numero addetti
Nidi d'infanzia	Da 1 a 23	1
	Da 24 a 46	2
	Da 47 a 69	3
	Da 70 a 92	4
Scuole infanzia	Da 1 a 28	1
	Da 29 a 56	2
	Da 57 a 84	3
	Da 85 a 112	4
	Da 113 a 140	5
	Da 141 a 168	6
	Da 1 a 43	1
	Da 44 a 86	2
	Da 87 a 129	3

Scuole primarie	Da 130 a 172	4
	Da 173 a 215	5
Scuole secondarie di primo grado	Da 1 a 55	1
	Da 56 a 110	2
	Da 111 a 165	3

Gli addetti, inoltre, dovranno essere presenti, in numero adeguato per garantire la qualità del servizio, anche prima del pranzo per tutte le operazioni necessarie alla somministrazione del medesimo, fermo restando che i rapporti numerici di cui alla Tabella A dovranno essere rispettati almeno a partire da 15 minuti prima del pranzo.

Le modalità di somministrazione per le sezioni primavera seguiranno i rapporti numerici addetti/pranzi distribuiti della struttura ospitante.

Art. 32 – Organico addetti

L'Appaltatore dovrà individuare e comunicare al Comune:

- il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;
- l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per la preparazione e distribuzione dei pranzi e, laddove previste, per la preparazione e distribuzione delle merende di metà mattina e di metà pomeriggio, per l'ausilio alle attività di cucina per le scuole servite con la somministrazione delle derrate e per la gestione delle sale mensa.

La consistenza del personale impiegato deve essere riconfermata tramite elenco nominativo all'Amministrazione con frequenza trimestrale.

L'Appaltatore deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei Responsabili del servizio e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dall'Appaltatore alla cucina ed alla distribuzione dei pasti.

Art. 33 – Cucine Comunali con presenza di personale comunale con mansioni di cuoco e gestione servizio di ausilio attività di cucina

Nelle ipotesi riconducibili ai casi previsti dall'art. 2 (tipologia dei servizi), comma 1, punto 4,

l'Appaltatore assicura la sostituzione di personale comunale con mansioni di cuoco stipulando contratti di somministrazione di lavoro secondo la normativa vigente entro il giorno successivo a quello in cui l'Amministrazione Comunale avanza la richiesta.

A tal fine, ai sensi dell'art. 4 comma 1 del D.Lg.vo n. 276/2003, l'Appaltatore singolo ovvero almeno una delle imprese partecipanti all'ATI aggiudicataria, dovrà risultare in possesso dell'iscrizione nell'apposito albo delle agenzie del lavoro istituito presso il Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali.

L'Appaltatore deve inoltre tenere un foglio di firma giornaliero e mensile del personale suddetto, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione.

Il pagamento di tali prestazioni avviene, da parte del Comune, a fronte di fattura, emessa dall'Appaltatore riportante la sede di servizio, il numero di giornate di sostituzione e il monte ore giornaliero di servizio prestato.

Nelle scuole di cui all'allegato "A", nelle quali è prevista la presenza del personale comunale con le mansioni di cuoco, l'Appaltatore dovrà fornire una unità di personale per l'ausilio alle attività di preparazione dei pranzi, delle merende di metà mattina e di metà pomeriggio.

Il costo dell'attività suddetta di ausilio alle attività di cucina s'intenderà compreso nell'offerta relativa alla tipologia del pasto con fornitura di derrate alimentari.

Art. 34 – Formazione e addestramento

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. Inoltre lo stesso Appaltatore dovrà svolgere corsi di formazione come indicato nella nota prot. 9916 dd. 12.05.2008 della Direzione Centrale della Salute e Protezione Sociale della Regione FVG, che regola la formazione degli addetti al settore alimentare al fine di prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti, come disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Nella fattispecie i responsabili della procedura di autocontrollo dovranno seguire corsi obbligatori per una durata minima di 8 ore ogni due anni con i seguenti contenuti: rischi e pericolo alimentari, conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obbligo e responsabilità dell'operatore del settore alimentare, le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo, identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche, prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione, esempi applicativi.

Gli addetti che operano una manipolazione a rischio dovranno seguire corsi con una durata minima di tre ore ogni due anni con i seguenti contenuti: nozioni di igiene degli alimenti, nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti, nozioni sull'igiene della persona.

Inoltre tutto il personale coinvolto a vario titolo nella preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere formato in merito alla gestione dei pericoli relativi a tutte le fasi di produzione delle diete speciali: la durata della formazione è di almeno 3 ore ogni due anni.

Dovranno essere, inoltre, organizzati dei corsi relativi alla sicurezza nutrizionale e alla sostenibilità della filiera dedicata alle mense scolastiche con una durata di almeno 4 ore ogni due anni per il personale addetto alla produzione del pasto e di 2 ore ogni due anni per il personale addetto alla distribuzione del pasto.

I corsi dovranno affrontare i seguenti temi specifici da sviluppare nell'arco di due edizioni:

- indicazioni nutrizionali per una sana e corretta alimentazione per il benessere dell'infanzia;
- alimentazione in età evolutiva: i fabbisogni nutrizionali specifici e i LARN, quantità e frequenze corrette, tecniche di cottura, impostazione di un menu;
- prevenzione della malnutrizione per eccesso;
- valutazione qualitativa delle materie prime da utilizzare nella dieta;
- relazione nel momento dello stare a tavola e il piacere della convivialità;
- presentazione dei piatti per gli utenti, gli aspetti sensoriali del pasto;
- benessere abitativo nelle sale mensa, cenni sulla biofilia abitativa;
- i criteri ambientali minimi indicati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare per la ristorazione collettiva;
- alimentazione sostenibile e impatto ambientale della filiera;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione, la stagionalità degli alimenti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale con propri incaricati; a tale scopo l'Appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

TITOLO VI

NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 35 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti all'Appaltatore come oneri per la sicurezza.

Il personale dell'appaltatore sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

Art. 36 – Controllo della salute degli addetti

L'A.S.S., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 dpr n. 327/80).

Art. 37 – Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

Art. 38 – Applicazioni contrattuali

L'Appaltatore dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali.

Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti.

L'Appaltatore è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza.

Dall'inizio sino alla fine del presente appalto l'Appaltatore deve presentare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, o di uno o più soci o dipendenti interessati, una dichiarazione dei competenti uffici, dalla quale risulti che il personale addetto al servizio è stato regolarmente assicurato ai fini previdenziali ed assicurativi.

In caso di violazione dei predetti impegni sarà effettuata un'adeguata ritenuta sui certificati di pagamento e sulla cauzione versata, mediante la quale l'Amministrazione Comunale ha facoltà di corrispondere direttamente ai lavoratori o, per conto di essi, all'Ente assicurativo, quanto dovuto dall'Appaltatore medesimo.

L'Appaltatore dovrà esibire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, gli estratti delle buste paga del personale impiegato nel servizio ed i modelli DM 10 INPS.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale saranno a carico dell'Appaltatore.

Del contenuto del predetto articolo è fatto obbligo all'Appaltatore di dare notizia scritta a tutti i lavoratori da lui dipendenti e nei confronti dei quali si applica il relativo C.C.N.L.

TITOLO VII

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI E DERRATE

Art. 39 – Contenitori pasti

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere preimballato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta dovrà essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

E' fatto obbligo all'Appaltatore di organizzare in modo adeguato il trasporto dei pasti prodotti nella cucina di via Curiel n. 2 alle sale mensa della scuola dell'infanzia Tre Casette di via Petracco n. 12 e del nido d'infanzia Colibrì di via Curiel n. 2, sale mensa poste su livelli stradali diversi.

Art. 40 – Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 41 (tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti).

Art. 41 – Tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti prodotti nelle cucine comunali gestite dall'Appaltatore devono essere eseguiti entro 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di confezionamento - cottura del cibo.

La distribuzione del pasto dovrà essere eseguita entro 40 minuti dalla consegna.

TITOLO VIII

NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 42 – Somministrazione/distribuzione portate

L'Appaltatore dovrà garantire la somministrazione/distribuzione di tutte le preparazioni previste dai menù allegati e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche di cui all'allegato "I".

Art. 43 – Igiene del personale addetto alla produzione dei pasti

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti, durante le ore di lavoro, non dovrà indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane, orologio, piercings e non dovrà avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Tali addetti dovranno inoltre curare l'igiene personale ed indossare, durante il lavoro in cucina: camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura, guanti monouso quando previsti ed apposite calzature; durante le operazioni di pulizia la tenuta utilizzata per la preparazione dei pasti dovrà essere dismessa e dovrà essere indossato un apposito camice dedicato a tale operazione e di colore chiaro, ma distinguibile da quello utilizzato per la preparazione dei pasti.

Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti, dovrà essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica tipo masticare della gomma); in tali aree non dovrà essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 44 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

Il servizio di distribuzione dei pranzi e delle merende di metà mattina e metà pomeriggio, ove previste, sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall'Appaltatore e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa del Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings) e lavare accuratamente le mani;
2. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, piatti, bicchieri e brocche d'acqua;
5. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico; a tal fine l'Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell'Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l'Appaltatore dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti.
7. procedere alla distribuzione solo dopo che i bambini abbiano preso posto a tavola;
8. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la

- quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo di cui all'allegato "1" e della maggiorazione prevista per gli utenti adulti;
9. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
 10. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta eventuali ulteriori quantità sino all'esaurimento delle disponibilità;
 11. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono poste unicamente le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
 12. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 13. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati;
 14. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli utenti abbiano terminato di consumare il primo piatto;
 15. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo od alla fine della consumazione del primo piatto (concordando le modalità con le Autorità scolastiche).

Per i nidi d'infanzia, le scuole dell'infanzia e per le prime classi delle scuole primarie è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta. Qualora quest'ultima operazione avvenisse in tempi non ravvicinati al consumo della frutta, questa dovrà essere conservata in idonei contenitori per alimenti e con tutte le precauzioni necessarie al fine di mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici di cui all'art. 58 (Assicurazione).

TITOLO IX PENALI

Art. 45 – Penalità

Il Comune, a tutela nelle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

A. STANDARD MERCEOLOGICI

1.Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti nelle specifiche tecniche merceologiche allegate sub "D":

Euro 800,00 per ogni standard violato

2.Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:

Euro 600,00 per ogni confezionamento non conforme

3.Etichettatura non conforme alla vigente normativa:

Euro 600,00 per ogni etichettatura non conforme

4.Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:

Euro 800,00 per ogni preparazione non conforme

5.Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 11 (diete speciali):

Euro 3.000,00 per singolo pasto

B. QUANTITÀ

1.Non corrispondenza del numero dei pranzi e delle merende preparati rispetto al numero dei pranzi e delle merende ordinati presso la singola struttura scolastica:

Euro 1.000,00 per ogni singolo pranzo non fornito

Euro 200,00 per ogni singola merenda non fornita

2.Non corrispondenza della quantità di derrate consegnate al numero dei pasti ordinati presso la singola struttura scolastica:

Euro 1.000,00 per ogni derrata quantitativamente non corrispondente

3.Totale mancata consegna delle derrate alimentari nella singola struttura scolastica:

Euro 6.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

4.Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nel documento di trasporto nella singola struttura scolastica:

Euro 800,00 per la difformità di peso riferito ad ogni derrata

5.Non corrispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto:

Euro 800,00 per ogni difformità riscontrata

6.Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:

Euro 8.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

7. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:

Euro 4.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

8. Totale mancata consegna della merenda di metà mattina o di metà pomeriggio laddove previste, presso ogni singolo plesso scolastico:

Euro 2.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

9. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:

Euro 2.000,00 per ogni pasto non consegnato

10. Mancata consegna delle derrate per la preparazione delle diete personalizzate:

Euro 1.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

11. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:

Euro 1.000,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità

12. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:

Euro 800,00 per ogni singolo plesso scolastico

13. Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 44 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:

Euro 600,00 per ogni irregolarità riscontrata

14. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:

Euro 600,00 per ogni irregolarità riscontrata

C. RISPETTO DEL MENÙ

1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto), presso ogni plesso scolastico:

Euro 600,00 per ogni giornata di irregolarità

2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:

Euro 600,00 per ogni giornata di irregolarità

3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:

Euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità

4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:

Euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità

5. Mancato rispetto del menù previsto (merenda) presso ogni plesso scolastico:

Euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità

6. Mancato rispetto delle prescrizioni indicate nel "Protocollo allattamento materno"

all'interno dei nidi d'infanzia" di cui all'art. 10 (Menù per i nidi d'infanzia) e allegato sub "E-2"

Euro 500,00 per ogni violazione

D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

1.Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:

Euro 2.000,00 per ciascuna infrazione

2.Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 24:

Euro 1.500,00 per ciascuna infrazione

3.Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:

Euro 3.000,00 per ciascuna infrazione

4.Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:

Euro 3.000,00 per ciascuna partita di prodotto

5.Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:

Euro 1.500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata

6.Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:

Euro 1.500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata

7.Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:

Euro 3.000,00 per ciascun pasto erogato

8.Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:

Euro 1.500,00 per ciascuna partita di prodotto

9.Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:

Euro 3.000,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto

10.Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e i cucinotti:

Euro 1.500,00 per ciascuna infrazione

11.Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:

Euro 1.500,00 per ciascuna infrazione

12.Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, porzionamento e sanificazione delle sale mensa:

Euro 1.500,00 per ciascuna infrazione

13.Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:

Euro 1.000,00 per ciascuna infrazione

14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:

Euro 1.000,00 per ciascuna infrazione.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'Appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E. TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 1.100,00 per ogni giornata di ritardo

2. Consegna delle derrate effettuata non negli orari e nei giorni concordati con i responsabili delle strutture:

Euro 300,00 per ogni giornata di irregolarità

3. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

Euro 1.500,00 per ogni giornata di ritardo

F. PERSONALE

1. Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 5 (Estensione, riduzione o modifica del servizio):

Euro 1.000,00 per ogni giorno di ritardo

2. Mancata sostituzione del personale comunale con mansioni di cuoco nei tempi di cui all'art. 33 (Cucine Comunali con presenza di personale comunale con mansioni di cuoco e gestione servizio di ausilio attività di cucina):

Euro 1.000,00 per ogni giorno di ritardo

3. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 31 – Addetti alla distribuzione

Euro 1.700,00 per ogni infrazione

4. Mancata distribuzione delle merende di metà mattina e di metà pomeriggio laddove previste:

Euro 1.100,00 per ogni infrazione

5. Violazione delle disposizioni dell'art. 34 relativo alla formazione del personale:

Euro 5.600,00 per ogni infrazione

6. Errato destinatario di diete speciali

Euro 5.000,00 per ogni infrazione

G. QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Mancata fornitura delle derrate previste come bio, DOP, IGP, tradizionali, equo-

solidali dall'art. 7 del Capitolato speciale d'Appalto

da Euro 500,00 ad Euro 1.500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

2. Mancata fornitura delle derrate bio, DOP, IGP, tradizionali offerte in più in sede di gara rispetto a quelle previste dall'art. 7 del Capitolato speciale d'Appalto

da Euro 500,00 ad Euro 1.500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

3. Mancata sostituzione dei cereali previsti in menù con i cereali integrali o semi-integrali offerti in sede di gara

da Euro 500,00 ad Euro 1.500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

4. Mancato utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) offerti in sede di gara

da Euro 1.000,00 ad Euro 2.000,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

5. Mancato utilizzo dei mezzi di trasporto di cui all'art. 40 a basso impatto ambientale offerti in sede di gara

da Euro 1.000,00 ad Euro 2.000,00 (a seconda della gravità) per ciascun automezzo difforme

6. Mancata esecuzione degli interventi di insonorizzazione indicati nell'offerta in sede di gara

Euro 8.000,00.= per ciascuna mancata insonorizzazione

H. VARIE

1.Mancato rispetto delle norme di cui al titolo V (Personale) del presente contratto:

Euro 1.000,00 fatta salva la violazione degli artt. 37 (Rispetto delle normative vigenti) e 38 (applicazioni contrattuali) per i quali viene applicata una penale pari a Euro 5.600,00.

2.Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie, attrezzature ed arredi per cucine, cucinotti, sale mensa e locali accessori:

150% del valore della merce da fornire.

3.Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 49:

Euro 1.000,00 per mancata presentazione del programma di educazione alimentare

Euro 1.000,00 per mancata realizzazione del programma di educazione alimentare

Euro 1.000,00 per mancata presentazione del programma di comunicazione e di informazione

Euro 1.000,00 per mancata realizzazione del programma di comunicazione e di informazione

4.mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio e carta del servizio di cui all'art. 50:

Euro 2.000,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio

Euro 2.000,00 per la mancata valutazione della qualità del servizio

Euro 2.000,00 per il mancato monitoraggio degli avanzi

5. mancato rispetto degli obblighi relativi all'esecuzione delle pulizie di cui all'art. 22 (Gestione sale mensa):

da Euro 500,00 ad Euro 1.000,00 (a seconda della gravità) per ciascuna infrazione

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile.

Qualora l'Appaltatore sia stato sanzionato – in ciascun anno scolastico – per un importo complessivamente superiore ad euro 20.000,00.=, il Comune si riserva la facoltà di comminare le ulteriori sanzioni raddoppiando l'importo della penalità.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Art. 46 – Contestazione delle inadempienze

I rilievi relativi alla non conformità del servizio saranno fatti constatare tempestivamente all'Appaltatore, fissando congruo termine per le sue controdeduzioni.

Scaduto infruttuosamente tale termine senza riscontro o nel caso in cui l'Appaltatore non abbia fornito idonei riscontri su quanto rilevato, l'Amministrazione Comunale procederà all'irrogazione della sanzione.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 45 (penalità), ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di irrogazione della sanzione. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Art. 47 – Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nelle ipotesi previste dal presente Capitolato quali ad esempio:

- a. immotivata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- b. sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 45 (penalità);
- c. qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto (ultimo comma dell'art. 45 - penalità);
- d. violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013 e del Codice di comportamento aziendale del Comune di Trieste approvato con DG n. 31 dd. 31.01.2014;
- e. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- f. violazione del divieto di subappalto, di cui all'art. 60 (divieto di subappalto).

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010 e ss.mm.e ii., causa di risoluzione del presente contratto.

La risoluzione del contratto dovrà, in tutti i casi, essere preceduta da contestazione dell'addebito, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni quantificati ai sensi dell'art. 48 (Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento)

Art. 48 – Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 47 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa), l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20%, rispetto alla somma anzidetta, fermo altresì restando l'ulteriore eventuale rimborso dei costi di pubblicazione sui giornali e sulle gazzette ufficiali, conseguenti all'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO X

RAPPORTI CON L'UTENZA

Art. 49 – Comunicazioni all'utenza e Progetto di educazione alimentare

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto (preparazione e confezionamento dei pasti, trasporti e gestione sale mensa).

L'informazione potrà essere attuata con conferenze, corredata anche da strumenti audiovisivi, diffusione di depliant ed opuscoli (bilingui per le scuole/sezioni con lingua d'insegnamento slovena) e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

I programmi di informazione annualmente predisposti dall'Appaltatore devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare (organizzato tramite opuscoli, pubblicazioni anche su supporto informatico, conferenze, laboratori sensoriali con bambini – genitori – insegnanti, ecc.), in linea con i programmi di educazione alimentare dell'Azienda per i Servizi Sanitari n I Triestina già in corso.

Il progetto, indirizzato ai bambini, ai genitori, agli insegnanti e al personale comunale interessato, dovrà essere organizzato in collaborazione con gli insegnanti ed i genitori, e verterà sui seguenti temi:

- a. l'importanza di una sana alimentazione come mezzo di prevenzione delle principali patologie;
- b. le linee guida per una sana alimentazione da applicare alla ristorazione scolastica;
- c. l'educazione sensoriale;
- d. il metodo di produzione biologico;
- e. i principi del consumo consapevole in un'ottica di sviluppo sostenibile (filiera corte, filiere dedicate, produzioni di prossimità, commercio equo e solidale);
- f. gli aspetti storici, culturali, antropologici legati alle produzioni agricole della Regione Friuli Venezia Giulia.

Il progetto dovrà essere preferibilmente organizzato tramite laboratori esperienziali di analisi sensoriale di alimenti e/o bevande (organizzati, ad esempio, anche sotto forma di

"degustazioni" o "feste" con bambini, genitori ed insegnanti, ecc.), seguiti da una discussione guidata sui temi sopra elencati.

Il progetto può anche comprendere la fornitura della merenda di metà mattina nelle scuole primarie, a base di frutta, yogurt e/o pane e può essere organizzato come parte integrante di progetti educativi svolti da altri Enti.

I programmi di educazione alimentare annualmente predisposti dall'Appaltatore devono ottenere la preventiva approvazione da parte dell'Amministrazione Comunale e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di informazione e dei progetti di educazione alimentare sono a carico dell'Appaltatore.

Art. 50 – Carta del servizio - valutazione della performance del servizio – monitoraggio periodico degli avanzi

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

Per la valutazione della performance del servizio, l'appaltatore, su indicazione del Comune, si impegna ad una rilevazione del gradimento del servizio (qualità del cibo e della sua distribuzione) con una valutazione mirata di durata almeno settimanale e su un numero di 4 sedi scolastiche per anno scolastico.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, inoltre, per una settimana (5 giornate complessive), nei mesi di ottobre, novembre, febbraio, marzo, aprile e maggio, per tutte le strutture oggetto dell'appalto, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi).

Le spese per le attività previste dal presente articolo sono a carico dell'Appaltatore.

TITOLO XI

CONDIZIONI GENERALI PER L'APPALTO

Art. 51 – Durata e valore dell'appalto

Il presente appalto decorre dal 01.09.2015 al 31.08.2020.

La durata del servizio è di anni cinque, con facoltà per l'Amministrazione di rinnovarlo per un ulteriore quinquennio mantenendo ferme le condizioni previste dal presente capitolato.

Il valore stimato per il rinnovo è analogo a quello quantificato per la base d'asta dell'appalto e sotto specificato

L'importo complessivo a base d'asta dell'appalto è quantificato in **Euro 24.415.713,55.=**, al netto dell'I.V.A e degli adeguamenti dell'ISTAT ed è da intendersi per il periodo di cinque anni, comprensivo di Euro 51.165,55.= a copertura dei costi relativi alla eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali (DUVRI); tale ultimo importo non è soggetto a ribasso d'asta ai sensi del combinato disposto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. e dell'art. 86 del D.Lgs. 163/2006.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il presente contratto (proroga tecnica per garantire la continuità del servizio in attesa della definizione della procedura di gara già avviata), con le stesse modalità e condizioni, nessuna esclusa, da comunicare all'Appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza.

Il valore stimato per il periodo di proroga è pari ad euro 4.872.909,60.= al netto dell'IVA e degli adeguamenti dell'ISTAT.

Art. 52 – Obblighi dell'Aggiudicatario

La ditta aggiudicataria deve essere certificata ISO 9001:2008 ed è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione per tutta la durata dell' Appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà disporre, per tutta la durata dell'appalto, di strutture, attrezzature, automezzi e personale idonei a svolgere il servizio, conformemente alla vigente normativa in materia e secondo quanto previsto dal presente capitolato.

L'aggiudicatario in via provvisoria, entro il termine di 10 giorni dall'aggiudicazione provvisoria, pena la mancata aggiudicazione definitiva, dovrà documentare, mediante produzione di copia del relativo titolo giuridico, la disponibilità e l'ubicazione del magazzino/magazzini di deposito e dovrà – altresì – presentare il numero di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Le sedi di cottura/preparazione dei pasti devono essere riservate al servizio di mensa scolastica. L'utilizzo per una diversa finalità dovrà essere concordato con l'Amministrazione

Comunale.

Le medesime comunicazioni e documentazioni vanno rese preventivamente all'utilizzo di magazzini diversi da quelli dell'elenco di cui sopra per la eventuale sostituzione in corso d'appalto di quelli inizialmente indicati.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, produrre entro l'avvio del servizio ed a pena di decadenza dall'aggiudicazione, un elenco dettagliato degli automezzi idonei che verranno utilizzati per la consegna dei pasti e delle derrate e relative caratteristiche atte allo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, corredando l'elenco medesimo di copia del libretto di circolazione e del foglio di possesso di ciascun veicolo.

Le medesime comunicazioni e documentazioni vanno rese preventivamente all'utilizzo di automezzi diversi da quelli dell'elenco di cui sopra per la eventuale sostituzione in corso d'appalto di quelli inizialmente indicati.

L'aggiudicatario, improrogabilmente entro 10 giorni dall'inizio del servizio e a pena di decadenza dall'aggiudicazione, dovrà individuare e comunicare all'Amministrazione Comunale quanto previsto dall'art. 32, comma 1 (Organico addetti), in materia di personale impiegato.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, adempiere a quanto disposto dall'art. 58 (Assicurazione) in materia di assicurazione.

L'aggiudicatario che non ottempererà agli obblighi del presente articolo sarà comunque tenuto al risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale per effetto dell'inadempimento.

Art. 53 - Sopralluoghi

Tutti i soggetti che intendono partecipare alla gara hanno l'obbligo di visitare i luoghi di esecuzione dell'appalto. Alla visita sarà opportuna la presenza del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione dei soggetti che intendano partecipare alla gara al fine di prendere visione degli edifici, aree, locali, attrezzature, arredi e quant'altro il Comune mette a disposizione per l'esecuzione dell'appalto, così come descritto in Capitolato.

I sopralluoghi si terranno nei giorni ed alle ore da concordare con il Comune.

Al termine di ciascun sopralluogo il funzionario incaricato rilascerà una certificazione attestante l'avvenuto sopralluogo, sottoscritta dalle parti.

I soggetti che intendono partecipare alla gara danno il tal modo atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo degli edifici, aree, locali, attrezzature, arredi e quant'altro il Comune mette a disposizione per l'esecuzione dell'appalto;

- di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di predisporre adeguati interventi di prevenzione e protezione verso i propri lavoratori.

Art. 54 – Formulazione delle offerte – Fase di gara

Nei termini e con le modalità specificate, i concorrenti dovranno far pervenire al *Comune di Trieste – Area Servizi di Amministrazione – Servizio Appalti, Contratti e Affari Generali*, tramite il Protocollo Generale, la loro offerta, contenuta in plico chiuso e sigillato, recante, oltre l'indicazione dell'impresa mittente, la seguente scritta: “OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO - LOTTO 2 – SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DI DERRATE, GESTIONE DI ALCUNE CUCINE COMUNALI E DELLE SALE MENSA”

L'offerta dovrà contenere a pena di esclusione dalla gara:

1. l'indicazione in cifre dei singoli prezzi unitari (IVA esclusa) offerti per ogni tipo di scuola oggetto del servizio, con l'obbligo della compilazione degli allegati da sub “V-3” a V-19”, debitamente sottoscritti dal legale rappresentante;
2. l'indicazione in cifre ed in lettere del prezzo globale (IVA esclusa), omnicomprensivo di tutte le prestazioni del presente capitolato, risultante dai singoli prezzi unitari moltiplicati per il numero degli utenti e per le giornate previste nell'arco del periodo contrattuale (v. allegato sub “V-20”); l'indicazione della composizione economica dei prezzi unitari offerti per ciascuna tipologia di pasti suddivisa in: prezzo merenda mattino, prezzo pranzo, prezzo merenda pomeriggio; in caso di non corrispondenza tra i dati di cui al n. 1 ed al presente numero, farà fede il prezzo unitario offerto;
3. l'indicazione, ai fini della valutazione di cui all'art. 55 (Aggiudicazione del servizio), di quanto offerto in tema di prodotti agricoli ed agroalimentari biologici, DOP, IGP, tradizionali, “dieta mediterranea” nonché le eventuali proposte migliorative relative alle modalità di organizzazione del servizio di cui al fattore 2B dell'art. 55 (Aggiudicazione del servizio).

Art. 55 – Aggiudicazione del servizio

La gara verrà esperita mediante procedura aperta con il sistema delle offerte segrete.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto concorrente che avrà presentato **l'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell'art. 83 del D.L.vo n. 163/2006 e succ. mod, tenuto conto congiuntamente degli aspetti qualitativi e del prezzo che saranno valutati nelle seguenti proporzioni:

prezzo: 25/100

qualità e merito tecnico: 75/100

I. miglior prezzo (= maggiore ribasso)

punti 25 suddivisi come segue

al concorrente che propone il prezzo più basso (maggior ribasso) sono attribuiti 25 punti.

Agli altri concorrenti saranno attribuiti punteggi in modo inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$PB:PO \times 25 = X$$

in cui:

X = punteggio da attribuire

PB = prezzo della minore offerta globale

PO = prezzo dell'offerta globale considerata

In relazione alla formula relativa alla determinazione dell'elemento di valutazione prezzo, si precisa che nel risultato si terrà conto di n. 2 decimali con arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore se il terzo decimale è pari o superiore a cinque ed all'unità inferiore se il terzo decimale è inferiore a cinque

2. qualità dell'offerta presentata

75 punti, suddivisi come segue:

fattore 2 A) - offerta relativa alla qualità dei prodotti agricoli - (prodotti biologici, DOP, IGP, tradizionali, "dieta mediterranea" offerti in più rispetto a quelli previsti nel Capitolato d'Appalto)

punteggio attribuibile max punti 60

PRODOTTI	OFFERTA	PUNTEGGIO
Tutta la verdura (fresca e surgelata)	bio	7
Tutti i legumi secchi (fagioli, lenticchie, ceci, piselli e legumi misti)	bio oppure DOP/IGP oppure tradizionali	6
aromi	bio oppure DOP/IGP oppure tradizionali	1
frutta rimanente (oltre a quella bio di cui	bio oppure DOP/IGP oppure tradizionale	5

all'art. 7)		
Banane (oltre che equosolidale ex art. 7)	bio	1,5
derivati del latte	Burro: bio oppure DOP/IGP oppure tradizionale	3
	yogurt intero ed alla frutta: bio oppure DOP/IGP oppure tradizionale	3
	mozzarella, ricotta e stracchino: bio oppure DOP/IGP oppure tradizionale	5
carne di manzo	Bio oppure DOP/IGP	7
Carne di maiale	bio	2,5
	tradizionale FVG	4
Mais da polenta	Tradizionale FVG	1
Miele	Friulano di acacia	1
Infusi in filtri (oltre che equosolidali ex art. 7), fette biscottate, biscotti, marmellata	bio	3
succhi di frutta, camomilla, drink di latte e cacao, crema di cioccolato spalmabile, budini	bio	2
condimenti	Olio d'oliva extravergine bio	5
	Aceto di mele bio	1
Proposta di "dieta mediterranea" ex art. 4, comma 5 quater, del DL n. 104/2013 convertito con L n. 128/2013	Impegno a sostituire, per 4 giornate nel corso dell'anno scolastico, i cereali previsti nel menù con cereali integrali o semi-integrali	1
	Impegno ad utilizzare, per le sopracitate 4 giornate, cereali integrali o semi-integrali provenienti da operatori dell'agricoltura sociale, ottenuti utilizzando i beni e i terreni confiscati ai sensi della legge 7 marzo 1996, n. 109, successive modificazioni e del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159	1
		60

L'indicazione dei prodotti offerti dovrà essere effettuata sulla tabella allegata sub V-I, tramite apposizione di una X nell'apposita colonna "OFFERTA".

Non sono ammesse modifiche di alcun tipo alle descrizioni dei prodotti indicati nella tabella allegata sub V-I, pena la mancata attribuzione del relativo punteggio.

Affinché l'offerta sia ritenuta valida, il concorrente, **a pena di esclusione dalla gara**, dovrà raggiungere un punteggio relativo al fattore 2 A non inferiore a 43 su 60 punti.

fattore 2 B) - offerta relativa alla qualità del servizio: proposta migliorativa relativa alle modalità di organizzazione del servizio

Punteggio attribuibile max punti 15

Il punteggio relativo al fattore 2 B verrà assegnato tenuto conto dei sottoelencati criteri:

proposta	criteri per l'attribuzione del punteggio	Totale punteggio
<p>Insonorizzazione degli ambienti mensa di cui all'allegato sub Z*. OGGETTO Il concorrente si impegna a progettare e realizzare a propria cura e spese l'insonorizzazione delle sale mensa indicate nell'allegato sub Z. Proposta minima: <u>un'intera sala mensa.</u> TEMPISTICA I lavori andranno realizzati durante il periodo di interruzione dell'attività didattica (dal 1 luglio al 31 agosto), Il concorrente dovrà indicare in quale anno solare intende realizzare l'intervento PRESCRIZIONI Il progetto dovrà prevedere l'abbattimento del Tempo di Riverbero T60 non maggiore di 0,70 secondi, da verificare alla fine dei lavori, con Perizia Asseverata Giurata ai sensi dell'art.10 5 del R.D. n° 1366 del 09/10/1922, ancora in vigore come disposto dall'art. 1 co.1 del D.Lgs n° 179 del 01/12/2009 da Professionista Abilitato, che attesti la veridicità di quanto progettato e realizzato misurando il Tempo di riverbero secondo le direttive UNI EN ISO 3382 utilizzando una sorgente sonora impulsiva</p> <p>Le sale mensa oggetto dei lavori, dovranno garantire la conservazione dell'idoneità igienica sanitaria alla somministrazione di alimenti, dei locali interessati, il ripristino degli impianti elettrici e speciali, e dell'impianto idro termo sanitario, se oggetto di interferenze con la realizzazione delle opere di miglioramento acustico. Alla conclusione dei lavori gli impianti modificati saranno oggetto di una Dichiarazione di Conformità.</p> <p>I materiali impiegati per garantire il raggiungimento del Tempo di Riverbero richiesto dovranno essere conformi a quanto previsto dal DMI 26/08/1992 sulle norme di Prevenzione Incendi degli edifici scolastici. A tal fine si produrranno idonee certificazioni secondo i modelli riconosciuti dai VVF debitamente firmati da professionista abilitato L. 818/84 in relazione agli obblighi connessi dal rispetto della SCIA di cui al DPR 151/2011</p>	<p>Il punteggio attribuibile verrà proporzionato sul numero di mq. e comunque per sale mensa intere che il concorrente si impegna a insonorizzare, fermo restando che non potranno essere proposti interventi inferiori ad una complessiva sala mensa di cui all'allegato sub Z</p>	<p>Fino a 8</p>
<p>Utilizzo detersivi a basso impatto ambientale (ecolabel)</p>	<p>indicare la misura percentuale</p>	<p>Fino a 3</p>
<p>Utilizzo mezzi di trasporto di cui all'art. 40 a basso impatto ambientale: veicoli almeno euro 4 o veicoli elettrici o vetture ibride</p>	<p>indicare la misura percentuale</p>	<p>Fino a 4</p>
		<p>Punti totali 15</p>

- Il progetto relativo al programma di miglioramento degli ambienti mensa deve indicare le sale mensa individuate per l'esecuzione degli interventi di miglioramento delle caratteristiche acustiche sulla base dell'elenco allegato sub Z

L'offerta migliorativa per l'utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) e per l'utilizzo dei mezzi di trasporto a basso impatto ambientale dovrà essere effettuata sull'allegato sub V-2, tramite indicazione, nell'apposita colonna, della misura percentuale offerta.

Non sono ammesse modifiche di alcun tipo alle descrizioni dei prodotti indicati nella tabella allegata sub V-2, pena la mancata attribuzione del relativo punteggio.

Sul punteggio complessivo ottenuto nell'offerta tecnica (offerta relativa alla qualità dei prodotti agricoli - fattore 2A e offerta relativa alla qualità del servizio – fattore 2B) verrà effettuata la riparametrazione.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola valida offerta.

Sono escluse offerte in aumento.

In caso di offerte pari si procederà all'esperimento di miglioramento, limitatamente all'elemento prezzo, ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23/5/1924 n. 827, anche in presenza di uno solo dei pari offerenti (a mezzo del legale rappresentante o persona da questi espressamente delegata con poteri di esprimere il miglioramento dell'offerta).

Art. 56 – Pagamento dei corrispettivi

La fatturazione del corrispettivo, calcolato sulla base del prezzo unitario per il numero dei pasti giornalieri prenotati, dovrà essere mensile e suddivisa con le seguenti modalità:

una fattura per i pasti relativi a tutti i nidi d'infanzia – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutti i nidi d'infanzia – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole dell'infanzia comunali – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole dell'infanzia comunali – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole dell'infanzia statali – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole dell'infanzia statali – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole primarie – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole primarie – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole secondarie di primo grado – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutte le scuole secondarie di primo gradi – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutti i SIS primarie – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutti i SIS primarie – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutti SIS secondarie di primo grado – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutti SIS secondarie di primo grado – pasti adulti

una fattura per i pasti relativi a tutte le sedi attività estive – pasti bambini

una fattura per i pasti relativi a tutte le sedi attività estive – pasti adulti.

Ciascuna fattura dovrà indicare il dettaglio del numero pasti erogati per ciascuna sede servita.

Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture.

Detto termine potrà essere superato, senza alcun onere da parte dell'Amministrazione Comunale:

- qualora la documentazione necessaria fosse incompleta;
- in caso di contingenti e temporanee difficoltà di controllo sulla documentazione presentata e comunque per un periodo non superiore a 60 giorni dalla presentazione dalla fattura: in tale ultima ipotesi l'ente appaltante, a seguito dell'aggiudicazione definitiva, si riserva la facoltà di negoziare con l'appaltatore un termine superiore di pagamento delle fatture, che comunque non potrà superare i 60 giorni.

Sia la consegna delle derrate che quella dei pasti dovrà essere accompagnata dalla relativa bolletta, rispettivamente indicante la quantità e la qualità della merce fornita e il numero dei pasti.

Per i generi che possono presentare vizi occulti, non accertabili alla consegna, il rilascio da parte del responsabile della struttura della ricevuta della merce non implica di per sé accettazione, sotto l'aspetto qualitativo, della merce stessa; al riguardo l'Amministrazione si riserva la facoltà di formulare entro 30 giorni, per iscritto, le proprie osservazioni e contestazioni, nonché di procedere secondo le modalità previste agli artt. 45 (Penalità) e 46 (Contestazione delle

inadempienze).

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico dell'Impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Qualora dovessero verificarsi ritardi nei pagamenti dovuti all'esito positivo delle verifiche da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 e del relativo Regolamento di attuazione, approvato con Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 18/01/2008 n. 40, non potranno essere applicati interessi di mora sulle somme relative a pagamenti sospesi per effetto dell'applicazione del suddetto articolo, a partire dalla data della verifica fino alla conclusione del blocco del pagamento.

La liquidazione può, inoltre, essere sospesa, senza oneri per il Comune, in caso di mancata regolarità contributiva risultante dal DURC fino al permanere di tale irregolarità.

L'aggiudicatario del presente appalto si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136 dd. 13.08.2010.

Art. 57 – Contributi

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento dell'aiuto comunitario sul consumo dei prodotti lattiero caseari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L'Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall'Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell'Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all'ottenimento dell'aiuto comunitario sul consumo dei prodotti lattiero caseari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

Art. 58 – Assicurazione

L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare con primaria Compagnia Assicurativa le seguenti polizze presentando, entro almeno 10 giorni prima dell'inizio del servizio, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, i relativi certificati di vigenza di copertura:

1) una assicurazione per gli infortuni subiti dai prestatori di lavoro in aggiunta a quanto previsto dalla legge ("RCO") di cui l'impresa aggiudicataria si avvale nell'esercizio delle attività di cui al presente contratto. Tale assicurazione dovrà disporre di adeguato massimale;

2) una assicurazione per la responsabilità civile verso terzi ("RCT") a titolo di risarcimento (capitali, interessi e spese) per danni cagionati a terzi per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose, arrecati a terzi in relazione all'attività oggetto del presente contratto. Tale

copertura assicurativa dovrà prevedere un massimale per sinistro non inferiore ad Euro 10.000.000,00, con limite non inferiore ad euro 2.500.000,00 per danni a persone. Tale copertura dovrà inoltre prevedere specifica estensione alla responsabilità civile dello smercio e specifica estensione ai danni economici da interruzione di esercizio. Si precisa che il committente è da considerarsi terzo.

3) L'impresa aggiudicatrice si impegna a mantenere valide ed efficaci le suddette coperture assicurative per tutta la durata del presente contratto.

4) Le summenzionate assicurazioni, ed eventuali altre contratte dall'impresa aggiudicatrice in autonomia dovranno riportare una clausola di espressa rinuncia alla rivalsa nei confronti del "Comune di Trieste" salvo il caso di dolo.

5) Resta inteso che l'impresa aggiudicatrice rimane in ogni caso responsabile per i danni non coperti dalle suddette assicurazioni o eccedenti il massimale previsto per la garanzia colpita dal sinistro o eventualmente rientranti in franchigia.

Art. 59 – Domicilio

L'impresa aggiudicataria agli effetti del presente appalto dovrà eleggere domicilio in Trieste, indicando l'indirizzo, che dovrà essere comunicato prima dell'inizio del servizio.

L'Appaltatore potrà chiedere, in deroga, di eleggere domicilio all'interno del territorio della Provincia di Trieste.

Ogni eventuale variazione, sempre nell'ambito del Comune di Trieste o del territorio della Provincia di Trieste, dovrà venire comunicata all'Amministrazione con preavviso di cinque giorni.

Art. 60 – Divieto di subappalto

È fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte quanto forma oggetto del presente appalto, ad eccezione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria di cui all'art. 20 (Attrezzature e arredo: oneri a carico dell'Appaltatore).

In caso di violazione l'Amministrazione Comunale procederà ai sensi dell'art. 47 (risoluzione del contratto).

Art. 61 – Stipulazione del contratto

L'Amministrazione, dopo l'aggiudicazione e dopo aver proceduto alle conseguenti verifiche, convocherà il soggetto aggiudicatario per la stipulazione del relativo contratto.

Art. 62 – Norma finale

Tutte le norme ed i termini contenuti nel presente Capitolato devono intendersi essenziali ai fini dell'appalto.

Indice generale

TITOLO I.....	1
INDICAZIONI GENERALI PER L'APPALTO.....	1
Art. 1 – Oggetto dell'appalto.....	1
Art. 2 – Tipologia dei servizi	1
Art. 3 – Dimensione presumibile dell'utenza	2
Art. 4 - Inizio e termine del servizio	3
Art. 5 – Estensione, riduzione o modifica del servizio	3
TITOLO II.....	4
DERRATE ALIMENTARI, MENÙ E DIETE.....	4
Art. 6 – Caratteristiche delle derrate alimentari.....	4
Art. 7 – Prodotti biologici, prodotti tipici DOP, IGP, prodotti tradizionali e prodotti da commercio equo solidale.....	4
Art. 8 – Menù.....	5
Art. 9 – Menù particolari	6
Art. 10 – Menù per i nidi d'infanzia.....	7
Art. 11 – Diete speciali.....	7
Art. 12 – Ordinazioni e consegne.....	9
Art. 13 – Fornitura derrate alimentari	9
Art. 14 – Emergenze	9
Art. 15 – Organismi preposti al controllo.....	10
Art. 16 – Commissione Mensa.....	10
Art. 17 – Tipologia dei controlli.....	11
Art. 18 – Conservazione campioni.....	13
TITOLO III.....	13
STRUTTURE ED ATTREZZATURE.....	13
Art. 19 – Consegna dei beni immobili e mobili affidati in gestione.....	13
Art. 20 – Attrezzature e arredo: oneri a carico dell'Appaltatore.....	15
Art. 21 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale.....	16
Art. 22 – Gestione sale mensa.....	16
Art. 23 – Forniture per cucine, cucinotti e locali accessori, spogliatoi e servizi igienici	17
TITOLO IV.....	18
IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP.....	18
Art. 24 – Disposizioni igienico – sanitarie, piano di autocontrollo e piano di campionamento microbiologico.....	18

Art. 25 – Attrezzature e prodotti per la pulizia delle cucine, cucinotti e delle sale mensa.....	19
Art. 26 – Detersivi.....	20
Art. 27 – Personale addetto al lavaggio ed alla pulizia.....	20
Art. 28 – Pulizie esterne e disinfestazioni.....	20
Art. 29 – Servizi igienici.....	21
TITOLO V.....	21
PERSONALE.....	21
Art. 30 – Personale.....	21
Art. 31 – Addetti alla distribuzione.....	22
Art. 32 – Organico addetti.....	23
Art. 33 – Cucine Comunali con presenza di personale comunale con mansioni di cuoco e gestione servizio di ausilio attività di cucina.....	23
Art. 34 – Formazione e addestramento.....	24
TITOLO VI.....	26
NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO.....	26
Art. 35 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI).....	26
Art. 36 – Controllo della salute degli addetti.....	26
Art. 37 – Rispetto delle normative vigenti.....	26
Art. 38 – Applicazioni contrattuali.....	26
TITOLO VII.....	27
NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI E DERRATE.....	27
Art. 39 – Contenitori pasti.....	27
Art. 40 – Mezzi di trasporto.....	28
Art. 41 – Tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti.....	28
TITOLO VIII.....	28
NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	28
Art. 42 – Somministrazione/distribuzione portate.....	28
Art. 43 – Igiene del personale addetto alla produzione dei pasti.....	28
Art. 44 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.....	29
TITOLO IX.....	30
PENALI.....	30
Art. 45 – Penalità.....	30
Art. 46 – Contestazione delle inadempienze.....	36
Art. 47 – Risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa.....	36
Art. 48 – Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per	

inadempimento.....	37
TITOLO X.....	37
RAPPORTI CON L'UTENZA.....	38
Art. 49 – Comunicazioni all'utenza e Progetto di educazione alimentare.....	38
Art. 50 – Carta del servizio - valutazione della performance del servizio – monitoraggio periodico degli avanzi.....	39
TITOLO XI.....	40
CONDIZIONI GENERALI PER L'APPALTO.....	40
Art. 51 – Durata e valore dell'appalto.....	40
Art. 52 – Obblighi dell'Aggiudicatario.....	40
Art. 53 - Sopralluoghi.....	41
Art. 54 – Formulazione delle offerte – Fase di gara.....	42
Art. 55 – Aggiudicazione del servizio.....	42
Art. 56 – Pagamento dei corrispettivi.....	46
Art. 57 – Contributi.....	48
Art. 58 – Assicurazione.....	48
Art. 59 – Domicilio.....	49
Art. 60 – Divieto di subappalto.....	49
Art. 61 – Stipulazione del contratto.....	49
Art. 62 – Norma finale.....	49