

COMUNE DI NEVIANO DEGLI ARDUINI

Capitolato d'appalto per la fornitura di derrate alimentari contabilizzate come pasti a crudo, veicolazione pasti e servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, ai del DM 10 marzo 2020 avente ad oggetto "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

APPALTO TRIENNALE AS 2020/2021-2021/2022-2022/2023

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art.1 Definizioni
- Art.2 Oggetto dell'appalto
- Art.3 Durata dell'appalto e valore presunto
- Art. 4 Aggiudicazione ed esecuzione anticipata del contratto.
- Art.5 Procedura di scelta del contraente
- Art.6 Tipologia dell'utenza
- Art.7 Tipologia del servizio richiesto e sedi di realizzazione dei servizi
- Art.8 Specifiche tecniche
- Art.9 Quantificazione presunta dell'utenza
- Art.10 Calendario per l'erogazione del servizio e sistema di prenotazione pasti
- Art.11 Sciopero e/o interruzione del servizio
- Art.12 Estensioni del servizio e prestazioni aggiuntive
- Art.13 Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

TITOLO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

- Art .14 - Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 15 - Tipologia delle derrate alimentari per Mensa Scolastica
- Art. 16 - Derrate di emergenza
- Art. 17 - Attività concernenti la fornitura, obblighi dell'appaltatore
- Art. 18 - Responsabile del servizio di fornitura
- Art. 19 - Controlli sulle forniture
- Art. 20 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e microbiologiche
- Art. 21 - Organizzazione pasti
- Art. 22 - Controlli e vigilanza sull'affidamento della fornitura e del servizio

TITOLO III ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art. 23 - Stipula del contratto
- Art .24 – Obblighi dell'Aggiudicatario
- Art. 25 - Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario – Cucina Plesso di Bazzano –
- Art. 26 - Dotazioni e attrezzature a carico della ditta appaltatrice
- Art. 27 - Oneri del Comune
- Art. 28 – Recesso da parte dell'A.C.
- Art. 29 - Cauzioni
- Art. 30 - Assicurazioni
- Art. 31 - Responsabilità
- Art. 32 – Rinuncia all'aggiudicazione
- Art. 33 – Varianti
- Art. 34 – Subappalto del servizio

TITOLO IV – MENU'

- Art.35 - Composizione e preparazione dei pasti

Art.36 - Menù, variazioni e diete speciali

TITOLO V - PERSONALE

Art. 37 – Norme di Sicurezza

Art. 38 - Personale

Art. 39 - Idoneità sanitaria e formazione

Art. 40 - Igiene del personale

Art. 41 - Controllo della salute degli addetti

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 42 - Preconfezionamento e trasporto pasti presso i terminali di Scurano- Centro Diurno e pasti domiciliari (pasti veicolati)

Art. 43- Mezzi adibiti al trasporto per pasti veicolati

Art. 44 - Preparazione e cottura pasti – Plesso 2

Art. 45 - Norme e modalità di distribuzione dei pasti – Plesso 2

Art. 46 - Controlli qualitativi e quantitativi – Plesso 2

Art. 47 – Comitato Mensa

TITOLO VII PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI – PLESSO di BAZZANO

Art. 48 - Pulizia - sanificazione e riordino di locali e attrezzature

Art. 49 - Disinfestazione e derattizzazione

Art. 50 – Smaltimento dei rifiuti

TITOLO VIII DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 51 – Sicurezza

Art. 52 – Duvri

TITOLO IX - CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 53– Penalità e risoluzione del contratto per inadempimento

Art. 54 - Controlli e penali – Plesso di Bazzano

Art. 55 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

Art. 56 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

Art. 57 - Clausola risolutiva espressa e risoluzione per inadempimento – Recesso

TITOLO X- PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 58 - Corrispettivo e pagamenti

Art. 59 – Adeguamento /revisione dei prezzi

TITOLO XI - ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 60 – Codice di Comportamento

Art. 61 – Spese contrattuali e spese di pubblicazione

Art. 62 – Controversie

Art. 63 – Trattamento dei dati personali

Art. 64 – Tutela della privacy

Art. 65 – Clausola sociale

Art. 66 – Disposizioni finali

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Definizioni

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'Impresa alla quale viene affidato il servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari per il Plesso scolastico di Bazzano e fornitura derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo per il Plesso del Capoluogo e Scuola di Scurano per conto del Comune di Neviano degli Arduini, che verrà realizzato attraverso i centri di cottura (cucine) messe a disposizione dall'Amministrazione contraente.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." si intende l'Amministrazione Comunale di Neviano degli Arduini, che affida all'Impresa il servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari.

Art.2 - Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è

Plesso 1: fornitura di derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo per i plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Neviano degli Arduini (Neviano degli Arduini capoluogo e Scurano), per il servizio di pasti domiciliari anziani, Centro Diurno nonché per i dipendenti dell'A.C., mediante trasporto e consegna DERRATE al centro cottura di Neviano degli Arduini capoluogo, nei giorni e nelle condizioni stabilite;

Per il terminale di distribuzione di Scurano, Centro Diurno e per i Pasti domiciliari, la Ditta Appaltatrice dovrà organizzare il pre-confezionamento e il trasporto pasti.

Plesso 2:

Nello specifico, la ditta appaltatrice dovrà organizzare l'attività di ristorazione prendendosi carico di provvedere:

- Alla fornitura, controllo e conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione comunale, come specificato nel presente capitolato per il plesso di Bazzano
- Alla preparazione e cottura dei pasti destinati al Nido d'Infanzia e alla preparazione e cottura dei pasti destinati alla Scuola dell'Infanzia e Scuola Elementare da eseguirsi presso il centro di cottura (cucina) del plesso scolastico di Bazzano di Neviano degli Arduini, messo a disposizione dall'A.C. ;
- Alla distribuzione dei pasti sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente
- All'apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli, alla pulizia dei tavoli e delle seggiole
- Alla pulizia, sanificazione e riordino dei locali cucina e dei locali accessori e materiale di pulizia a carico della ditta appaltatrice;
- Alla pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature di cucina;
- Alla pulizia e sanificazione dei locali adibiti a Micronido e accessori
- Alla disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e dei locali accessori;
- Alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'attrezzature presenti, e al reintegro delle stoviglie, del vasellame e degli utensili forniti dalla ditta appaltante;
- Al coordinamento e all'organizzazione del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato

La ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, deve rispettare quanto stabilito dal DM 10 marzo 2020– Allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione – Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva – Criteri Ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari (G.U. n. 90 del 04/04/2020)

L'A.C., in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:

1. produzione degli alimenti e delle bevande;
2. requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
3. pulizie dei locali;
4. requisiti degli imballaggi;
5. gestione dei rifiuti;
6. informazione agli utenti.

Tra i requisiti di partecipazione alla gara viene richiesto di essere in possesso della certificazione di Sistema di Gestione Ambientale tipo ISO 14001, EMAS o equivalente. Inoltre, nei criteri di definizione del punteggio tecnico, vengono valorizzati importanti fattori di sostenibilità sociale e ambientale quali ad esempio: misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare - compresi i propri fornitori, offerta di ulteriori derrate biologiche etc.

Art.3 –Durata dell'appalto e valore presunto

La durata dell'affidamento dei servizi per entrambi i plessi sarà pari a **3 (tre) anni** con decorrenza dalla data di avvio dell'esecuzione (presumibilmente 01.09.2020) **con possibilità di ripetizione dello stesso per un periodo di uguale durata**, come previsto dall'art. 63 c. 5 del DLSVO 50/2016 e ss.mm.ii..

L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare la data di avvio dell'esecuzione nel caso in cui venga protratta la situazione di emergenza sanitaria in corso, o per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili alla Stazione Appaltante senza dare diritto alla Ditta di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Alla scadenza del previsto periodo del triennio eventualmente ripetuto, l'I.A. avrà inoltre l'obbligo, se richiesto dalle singole A.C., di continuare la gestione dei servizi per il tempo necessario alla conclusione delle procedure di selezione del nuovo soggetto affidatario ed all'effettivo avvio del servizio da parte dello stesso e, comunque, per un periodo fino alla conclusione dell'anno scolastico (presumibilmente 31.08.2026) al fine di scongiurare l'ipotesi che possa determinarsi la necessità di "passaggi di consegne" tra vecchio e nuovo affidatario del servizio in corso d'anno.

A termini del disposto di cui al comma 11 dell'art. 106 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., per il periodo di proroga l'I.A. sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto, "*agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante*". Più precisamente, l'I.A. sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto anche alle condizioni più favorevoli che nel frattempo si fossero eventualmente determinate a seguito dell'intervenuta aggiudicazione della nuova procedura di gara in favore del nuovo soggetto comunale, per il lasso di tempo, in costanza di proroga, dall'aggiudicazione fino all'effettivo avvio del servizio da parte del nuovo affidatario.

L'importo complessivo stimato dei due plessi dell'appalto dei servizi ai sensi dell'art. 35 c. 4 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. è così costituito:

- a) Fornitura derrate alimentari per plesso 1
- b) Servizio di confezionamento e trasporto pasti per terminali di Scurano, Centro Diurno e Pasti domiciliari
- c) Fornitura di derrate alimentari, cottura, scodellamento, distribuzione pasti, pulizia refettori/cucina plesso 2
- d) Sostituzione del personale comunale in servizio presso la mensa scolastica relativa al plesso 1. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale la ditta appaltatrice dovrà sostituire il personale comunale assente addetto alla refezione scolastica oggetto del Capitolato. Detta sostituzione dovrà essere garantita entro le ore 08.00 del giorno successivo alla richiesta. E' previsto un quantitativo annuo pari a circa n. 324 ore.

Scuola	Importo a base d'asta IVA esclusa (prezzo unitario)	Numeri annui presunti			Importo annuo presunto a base d'asta IVA esclusa
		Pasti	Colazioni /Merende	Ore per sostituzione	
FORNITURA DERRATE CENTRO COTTURA NEVIANO					
Scuola elementare Neviano	3,15	8320			26.208,00
Scuola secondaria Neviano	3,15	4485			14.127,75
Dipendenti Comunali	3,15	416			1.310,40
Centro estivo Giocainsieme	3,15	285			897,75
Centro estivo Ludobus	3,15	200			630,00
Scuola infanzia Neviano	3,15	6702			21.111,30
Nido Neviano	3,15	1488			4.687,20
Tot. plesso fornitura derrate pasto giorn.		21896			68.972,40
FORNITURA DERRATE E PREPARAZIONE PASTI - CENTRO COTTURA Bazzano					
Scuola Elementare Bazzano	5,60	5472			30.643,20
Scuola Infanzia Bazzano	5,60	4330			24.248,00
Nido	5,60	744			4.166,40
Totale plesso 2		10546			59.057,60
FORNITURA DERRATE + TRASPORTO PASTI					
Scuola elementare Scurano	4,85	3249			15.757,65
Scuola infanzia Scurano	4,85	1860			9.021,00
Anziani domiciliari	4,85	1560			7.566,00
TOTALE		6669			32.344,65
FORNITURA DERRATE + TRASPORTO PASTI					
Centro Diurno – Giornate alim.	8,00	1950			15.600,00
ORE SOSTITUZIONE	€ 20,05			324	6.496,20
Totale appalto annuo					182.470,85
TOTALE APPALTO TRIENNALE					547.412,55

Il suddetto numero di pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto.

Laddove per effetto di nuove normative si modificassero le regole relative alla età e/o tipologia dell'utenza, alla distribuzione dei pasti nei refettori, ecc., l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte del servizio, senza che l'I.A. possa rivalersi economicamente sull'A.C.

L'importo complessivo dell'appalto nel triennio ammonta a € **547.412,55** I.V.A. esclusa, alla ditta appaltatrice saranno aggiudicati tutti i servizi contemplati nel presente capitolato.

L'importo non soggetto a ribasso d'asta per i costi per la sicurezza per l'intero periodo contrattuale è pari a € **1.800,00**. L'importo complessivo dell'appalto per il triennio è pertanto di € **549.212,55** iva esclusa.

Qualora l'Amministrazione comunale si avvalga della facoltà di ripetizione del contratto per il successivo triennio, ai sensi dell'art. 63 comma 5, del D.Lgs. 50/2016 l'importo complessivo presunto dell'appalto, comprensivo della eventuale proroga di 6 mesi, ammonta ad € **1.186.060,53** + iva al netto degli oneri per la sicurezza pari a € **3.900,00**, come evidenziato nella tabella inserita nella relazione di progetto del servizio.

Tali importi sono comprensivi di tutte le prestazioni richieste nel presente capitolato. Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti rilevato dalle A.C. sulla base dell'andamento storico dell'anno solare 2018 nonché delle iscrizioni anno 2019, moltiplicato per i prezzi unitari dei pasti di cui al successivo art.57.

e) Sostituzione del personale comunale in servizio presso le mense scolastiche

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale la ditta appaltatrice dovrà sostituire il personale comunale assente addetto alla refezione scolastica oggetto del Capitolato.

Detta sostituzione dovrà essere garantita entro le ore 08.00 del giorno successivo alla richiesta.

E' previsto un quantitativo annuo pari a circa n. 324 ore.

f) Sovrintendenza mense

Attraverso l'impiego di proprio personale specializzato, l'appaltatore sovrintenderà alla gestione complessiva delle cucine interne e dei terminali scolastici.

Art. 4 – Aggiudicazione ed esecuzione anticipata del contratto.

La stipula del contratto è subordinata:

1. all'accertamento dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice;
2. alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
3. alla costituzione della garanzia definitiva di cui all'art. 103 del Codice;
4. al versamento delle spese contrattuali;
5. alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 31 e delle relative quietanze.

Costituiscono parti integranti del contratto, anche se non verranno materialmente allegati: l'offerta dell'Impresa e la relativa documentazione tecnica, il presente capitolato ed inerenti allegati, firmati per accettazione.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

Ai sensi dell'art. 32, comma 13, del suddetto D.Lgsvo 50/2016 e ss.mm.ii., l' A.C. avrà la facoltà di procedere, in casi di urgenza, all'esecuzione anticipata dei servizi anche in pendenza della stipula del relativo contratto, e l'I.A. dovrà dare immediato corso agli stessi. In caso di mancata stipula del contratto, l'I.A.avrà diritto soltanto al pagamento dei servizi già eventualmente forniti.

Art. 5 - Procedura di scelta del contraente

L'appalto viene aggiudicato con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.LGS. 50/2016 e ss.mm.ii., con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., sulla base degli elementi di valutazione elencati nello specifico allegato **“DISCIPLINARE PRESTAZIONALE”**.

Art. 6- Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita:

Per il Plesso 1): PLESSO DI NEVIANO CAPOLUOGO E SCURANO

- dai bambini che frequentano il nido d'infanzia comunale 1-3 anni (plesso di Neviano capoluogo);
- dagli alunni della scuola dell'infanzia 3-6 anni (plesso di Neviano capoluogo e Scurano);
- dagli alunni della scuola primaria 6-11 anni (plesso di Neviano capoluogo e Scurano);

- dagli alunni della scuola secondaria di primo grado 11-14 anni (plesso di Neviano capoluogo);
- dagli iscritti ai centri ricreativi estivi comunali 3/6 anni e 6/14 anni;
- dagli anziani che usufruiscono dei pasti domiciliari (plesso di Neviano capoluogo)
- dagli anziani che usufruiscono dei pasti presso il Centro Diurno Comunale
- dai dipendenti dell'A.C. (plesso di Neviano capoluogo)
- dal personale educativo, scolastico, parascolastico o comunque autorizzato dall' A.C., operante/presente presso i suddetti servizi educativi, scolastici e ricreativi estivi.

Per il Plesso 2): PLESSO DI BAZZANO

- dai bambini che frequentano il nido d'infanzia comunale 1-3 anni;
- dagli alunni della scuola dell'infanzia 3-6 anni;
- dagli alunni della scuola primaria 6-11 anni;
- dal personale educativo, scolastico, parascolastico o comunque autorizzato dall' A.C., operante/presente presso i suddetti servizi educativi, scolastici e ricreativi estivi.

Art. 7- Tipologia del servizio richiesto e sedi di realizzazione dei servizi.

La tipologia del servizio richiesto prevede:

Per il plesso 1)

- Fornitura, trasporto e consegna delle derrate alimentari e di ogni altro materiale **occorrente per la preparazione dei pasti a cura del personale del Comune**, presso la Cucina comunale di Neviano degli Arduini, situata presso il plesso scolastico di Neviano degli Arduini, Via Chiesa 1;
- Veicolazione pasti presso il plesso di Scurano, Centro Diurno e pasti domiciliari

Per il plesso 2)

- Fornitura, trasporto e consegna delle derrate alimentari e di ogni altro materiale **occorrente per l'elaborazione e confezionamento completo ed a regola d'arte dei pasti e merende**, presso la Cucina comunale situata presso il plesso scolastico di Bazzano di Neviano degli Arduini, Via Monte Castello n. 3;
- Preparazione dei pasti con utilizzo delle attrezzature fornite dall'A.C. presso la cucina comunale sita nel plesso scolastico di Bazzano, mediante personale qualificato in possesso di titolo di studio di qualifica professionale di cuoco/a o di comprovata esperienza lavorativa nel settore;
- Operazioni di pulizia delle attrezzature interessate dalle attività di preparazione dei pasti;
- Distribuzione con servizio ai tavoli dei pasti nel refettorio con apparecchiatura tavoli, sbarazzo e conseguente lavaggio dei piatti, stoviglie etc.
- Pulizia e sanificazione (ordinaria e straordinaria) delle attrezzature, arredi e locali interessati dalle suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale dell'I.A.;
- **Pulizia dei locali adibiti alla Sezione di Micronido e locali accessori.**
- La frutta debitamente lavata, dovrà essere consegnata al personale Ata per la somministrazione al Micronido, alla Scuola dell'infanzia e per le classi della scuola primaria, Per la scuola dell'infanzia, a richiesta del personale docente, la verdura andrà servita anche a piccoli pezzi (tipo finocchi, carote, ecc.).
- **Si precisa che il servizio di refezione si svolge su due turni. In tal senso l'I.A. dovrà provvedere alla produzione e alla distribuzione dei pasti secondo i turni e le tempistiche indicati dalle A.C.**

Art. 8 – Specifiche tecniche

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale le seguenti specifiche tecniche:

Allegato 1 **SCAFFALE DELLE DERRATE**

Allegato 2 **MENÙ**

Art. 9 Quantificazione presunta dell'utenza

Scuola dell'Infanzia Polo di Bazzano alunni iscritti al servizio n° 21 (a.s.2019/2020) + adulti
Scuola Primaria Bazzano alunni iscritti al servizio n. 30 + 2 adulti (a.s. 2019/2020).
Micronido alunni iscritti al servizio n. 4 (a.s. 2019/2020)
TIPO RISTORAZIONE: REFEZIONE SCOLASTICA

Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
Infanzia: frutta mattino e merenda pomeriggio	24	24	24	24	24	Dal 16 settembre al 26 giugno
Primaria Frutta mattino	32	32	32	32	32	Dal 16 settembre al 5 giugno
Micronido Frutta mattino e merenda pomeriggio	4	4	4	4	4	Dal 16 settembre al 26 giugno

Totale pasti annui presunti Nido (alunni e adulti aventi diritto): n. 744

Totale pasti annui presunti Infanzia (alunni e adulti aventi diritto): n.4330

Totale pasti annui presunti Elementari (alunni + adulti aventi diritto): n. 5472

Scuola dell'Infanzia Scurano alunni iscritti al servizio n° 8 (a.s.2019/2020) + 2 adulti
Scuola Primaria Scurano alunni iscritti al servizio n. 18 + 1 adulti (a.s. 2019/2020).
FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì	
Infanzia Frutta mattino	10	10	10	10	10	Dal 16 settembre al 26 giugno
Primaria Frutta mattino	19	19	19	19	19	Dal 16 settembre al 5 giugno

Totale pasti annui presunti Infanzia (alunni e adulti aventi diritto): n. 1860

Totale pasti annui presunti Elementari (alunni + adulti aventi diritto): n. 3249

Scuola dell'Infanzia Neviano capoluogo alunni iscritti al servizio n° 30 + 7 adulti (a.s. 019/2020)
Scuola Primaria Neviano capoluogo alunni iscritti al servizio n. 76 + 4 adulti (a.s. 2019/2020)
Micronido alunni iscritti al servizio n. 8 (a.s. 2019/2020)
Scuola Media Neviano capoluogo alunni iscritti al servizio n. 62 + 3 adulti (a.s. 2019/2020)
FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

Scuola		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì	
Infanzia Frutta mattino + Merenda pomeriggio		37	37	37	37	37	Dal 17 settembre al 26 giugno
Primaria Frutta mattino nei gg di lun/merc/giov		80		80		80	Dal 17 settembre al 5 giugno
Micronido Frutta mattino + Merenda pom.		8	8	8	8	8	Dal 17 settembre al 26 giugno
Medie Frutta al mattino (martedì/venerdì)			65			65	Dal 17 settembre al 5 giugno

Totale pasti annui presunti Infanzia (alunni e adulti aventi diritto): n. 6702

Totale pasti annui presunti Elementari (alunni + adulti aventi diritto): n. 8320

Totale pasti annui presunti Micronido (alunni) : n. 1488

Totale pasti annui presunti Medie (alunni + adulti) : n. 4485

Dipendenti comunali presunti n. 4 (anno 2018)

FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

Scuola	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì
Dipendenti comunali		4			4

Totale pasti presunti annui dipendenti comunali n. 416

Centro Diurno n. utenti presunti n. 6 (anno 2018)

FORNITURA DERRATE ALIMENTARI per GIORNATA ALIMENTARE (6X2) =12/GIORNO

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì	Sabato	domenica
Centro Diurno	12	12	12	12	12	8	7

Totale pasti presunti annui centro diurno n. 3900

GIORNATE ALIMENTARI . 1950

Pasti domiciliari n. utenti presunti 6 (anno 2019)

FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì	Sabato	domenica
Pasti domiciliari	6	6	6	6	6		

Totale pasti presunti annui centro diurno n. 1560

CENTRI ESTIVI (anno 2019)

FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	venerdì	MESE DI LUGLIO
Ludobus		25		25		PER 4 SETTIMANE
Giocainsieme	12	12	12	12	12	PER 5 SETTIMANE

GIOCAINSIEME TOTALE PASTI PRESUNTI ANNUI 285

LUDOBUS TOTALE PASTI PRESUNTI ANNUI 200

Il numero dei pasti giornaliero viene rilevato dal personale scolastico e dal nostro personale dipendente.

I dati relativi al numero dei pasti hanno valore del tutto indicativo e non costituiscono alcun obbligo per il Comune.

Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

La fornitura delle derrate alimentari, invece, procederà per tutto l'anno solare, per i pasti relativi al Centro Diurno e agli Anziani Domiciliari.

Art. 10 - Calendario per l'erogazione del servizio e sistema prenotazione pasti

Per il Plesso 2, l'erogazione dei pasti avverrà nei servizi educativi-scolastici- ricreativi estivi dal lunedì al venerdì compreso, secondo il calendario educativo/scolastico comunale e regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento degli stessi. La data di inizio e termine effettivo dei servizi e gli orari di somministrazione dei pasti e merende saranno comunicati con un minimo di 10 gg. di preavviso, riservandosi comunque l' A.C. di posticipare l'inizio ed anticipare il termine dei servizi in caso di eventuali e straordinarie esigenze nel frattempo intervenute dei singoli servizi/scuole o delle proprie esigenze organizzative, senza che l'I.A. possa nulla pretendere economicamente dall' A.C.

Art. 11 - Sciopero e/o interruzione del servizio

1. L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.
2. Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi unicamente interruzione totale di energia e le calamità naturali gravi.
3. In caso di sciopero del personale delle scuole e dei servizi comunali serviti dal presente appalto, esso dovrà essere comunicato alla Ditta aggiudicataria dal referente comunale del servizio o da suo incaricato entro le ore 12.00 del giorno precedente. In ogni caso la ditta aggiudicatrice è tenuta all'erogazione regolare del servizio agli utenti che risultano presenti nel giorno interessato dallo sciopero.
4. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice tale da impedire l'effettuazione del servizio, l'informativa al Comune dovrà pervenire il prima possibile, di norma almeno 5 giorni prima della data fissata, e comunque nel rispetto dei termini di legge, se più ampi sulla base di quanto stabilito dalla Legge 12.06.1990, n. 146, recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati".
5. Qualora, la comunicazione dello sciopero della ditta appaltatrice al Comune, sia fatta posteriormente ai termini indicati, potrà essere applicata alla Ditta una penale, pari al 50% del costo dei pasti non forniti o derrate non fornite (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatto salvo la facoltà di acquisto da parte dell'Amministrazione comunale, a totale carico della ditta aggiudicataria, di alimenti alternativi al pasto non fornito. In ogni caso la ditta appaltatrice non può sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art. 12 - Estensioni del servizio

Per il plesso n. 2, l'I.A.:

- **in occasione** di uscite scolastiche o dei centri estivi ricreativi o di altre iniziative ludiche e in ogni caso su esplicita richiesta dell'Amministrazione Comunale, provvederà a sostituire il pasto previsto con la fornitura di un cestino pic-nic individuale, così composto:

Bambini 1-3 anni

- 2 panini (g 30) di cui 1 con prosciutto cotto (g 15) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 10);
- 1 banana (piccola);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 30/40);
- acqua in bottiglia;

Bambini 3-6 anni

- 2 panini (g 50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- Acqua in bottiglia;

Bambini oltre 6 anni:

- 3 panini (g 50) di cui 2 con prosciutto cotto e crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
- 1 banana (media grandezza);
- 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
- Acqua in bottiglia

Tutti i casi di variazione dei menù sopra previsti non comporteranno alcun onere ulteriore a carico dell'Amministrazione Comunale di Neviano degli Arduini.

Prestazioni aggiuntive per entrambi i plessi:

- Predisposizione menù Centro Diurno che dovrà essere molto simile a quello delle mense scolastiche per il pasto diurno e per la sera seguirà quanto concordato con la Responsabile del Centro stesso (Ai fini della predisposizione dei menù per il Centro Diurno si dovrà collaborare con la capo cuoca del Centro di Cottura del capoluogo)
- In occasione di feste di inizio e/o fine anno scolastico o eventi particolari e fino ad un massimo di 4 volte (per un massimo di 200 PERSONE) per ogni anno fornirà, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed a titolo completamente gratuito, alimenti vari (torte, focacce, pizza, ecc.), bevande, stoviglie, ecc. necessari al buon andamento della festa, in quantitativi adeguati al numero di partecipanti all'evento;
- Provvederà a somministrare pasti gratuiti al personale autorizzato ad effettuare i controlli e vigilanza (p.e. componenti commissione mensa) nella misura massima di n. 7 pasti al mese;
- Fornitura di detersivi e prodotti di sanificazione per tutte le cucine di Neviano capoluogo, Bazzano e Scurano
(I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conformi ai criteri ambientali minimi relativi ai prodotti per l'igiene (etichetta Ecolabel), devono essere conservati nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e riposti in locali appositi o in armadi chiusi a chiave.)
- Fornitura continuativa del materiale igienico-sanitario necessario al buon funzionamento di tutti gli stessi servizi igienici (salviette, carta igienica, sapone, ecc...) per i refettori di tutte le scuole
- Fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli in tutte le scuole oggetto di questo appalto, nonché le stoviglie a perdere per alcuni tipi di colazioni o merende e per far fronte a situazioni di emergenza (es. inagibilità della lavastoviglie).

- Predisposizione piano HACCP nelle due cucine e nel terminale di Scurano, formazione del personale comunale per le Mense Comunali di Neviano degli Arduini (capoluogo) e Scurano, messa in atto e sorveglianza
- Gestione allergeni su tutte le mense (Capoluogo, Bazzano e Neviano) con
 - a) predisposizione elenco scritto degli allergeni da affiggere in un punto accessibile;
 - b) predisposizione una tabella riassuntiva degli allergeni alimentari contenuti nelle pietanze dei menù adottati
- Predisposizione libretto informativo con elenco di tutti gli ingredienti di ogni piatto del menù, specificando gli alimenti biologici
- Formazione di tutto il personale (anche dipendenti comunali) sui rischi dello svolgimento delle mansioni
- Supporto tecnico nutrizionale al servizio da espletarsi, su richiesta dell'Amministrazione Comunale attraverso l'espressione di pareri, suggerimenti, valutazioni di ordine dietetico nutrizionale, valorizzazione di menù, interventi formativi, ecc.;

Art. 13 Collaborazione con la commissione mensa e realizzazione di progetti educativi

Al fine di garantire un'ottimale gestione del servizio, l'I.A. ha l'onere di assicurare la collaborazione con la Commissione Mensa, istituita per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

L'I.A. dovrà altresì garantire la propria disponibilità e fattiva collaborazione nell'organizzazione e gestione con oneri a proprio carico delle iniziative di informazione agli utenti, previste dalle specifiche all'allegato 1), punto C.b.3 :“Comunicazione “ del D.M. 10.03.2020 e produrne la relativa verifica (relazioni, rapportini, ecc.).

TITOLO II - CARATTERISTICHE E SICUREZZA DELLE DERRATE

Art. 14 Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

- a) ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate;
- b) alle “Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari” di cui all'allegato 1 “ Scaffale delle derrate” ;
- c) ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui alle leggi vigenti, anche con riferimento al Regolamento CE n.1881/2006 e Direttiva 96/5/CE del 16/2/1996 se ed in quanto applicabili.

I Criteri Ambientali Minimi del D.M. Ambiente del 2020, prevedono che I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

-frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo

i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

*- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).*

*- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.***

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

***Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici.** Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»*

I prodotti biologici **obbligatoriamente** richiesti dall'Amministrazione Comunale, sono quelli indicati all'art 15.

I prodotti offerti dovranno essere coerenti con quanto prescritto dai menù e dalle tabelle dietetiche.

Alcune scelte merceologiche tengono in particolare considerazione le realtà produttive locali e i prodotti tradizionali.

Le derrate alimentari destinate alla preparazione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche..

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle vigenti norme legislative regionali, nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica.

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zone di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti. L'acqua fornita all'utenza sarà quella erogata dagli acquedotti comunali.

Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine/centri refezionali, che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti.

I controlli microbiologici e chimici dell'acqua potabile filtrata dall'acquedotto, con riferimento a tutti i locali interessati dalla realizzazione dei servizi verranno effettuati due volte all'anno, una da parte dell'A.C. e l'altra a carico dell'I.A.

La Ditta Aggiudicataria entro 5 giorni dall'inizio di ogni anno scolastico dovrà comunicare:

- i fornitori abituali;
- i criteri adottati per la loro scelta, in relazione alla sicurezza alimentare e all'affidabilità igienico-sanitaria;
- l'organizzazione delle forniture che garantiscano il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La ditta aggiudicataria, inoltre, ha l'obbligo, a pena di applicazione delle penali di cui all'art.53 del presente Capitolato, di **comunicare alla stazione Appaltante entro 5 giorni la sostituzione del fornitore trasmettendo le relative schede tecniche.**

Art. 15 - Tipologia delle derrate alimentari per Mensa Scolastica

Produzione degli alimenti e delle bevande:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, olio extravergine devono provenire: - **per almeno il 70%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, **rispettando i "calendari di stagionalità"** definiti nell'allegato "DERRATE ALIMENTARI – STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI" nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Succhi di frutta, yogurt, uova, marmellate/confetture, latte per micronido: devono provenire: - **per il 100 %** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

Prodotti lattiero caseari (caciotta, mozzarelline, crescenza, ricotta ecc. ad eccezione dello yogurt), devono provenire

- **per almeno il 50%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- **per almeno il 25%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP - STG - PAT- come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Carne deve provenire,

- **per almeno il 50%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,

- **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP, DOP e PAT – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

- **per almeno il 50%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale PAT devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare presso le cucine e nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Gli attestati di assoggettamento dei fornitori verranno conservati in originale presso gli Uffici dell’Impresa appaltatrice ed in copia nei centri refezionali. Se richiesti dovranno essere consegnati all’Amministrazione contraente.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5. prodotti DOP 100% in peso sul totale:

- prosciutti crudi marchiati "Parma" con stagionatura minima di 24 mesi;

6. prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale, per ogni Comune:

- cacao;
- zucchero;

7. prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

- secondo quanto offerto dall'I.A. in sede di gara

8. prodotti KM 0:

- secondo quanto offerto dall'I.A. in sede di gara

9. prodotti a filiera corta in peso sul totale, per ogni Comune.

- secondo quanto offerto dall'I.A. in sede di gara.

L'I.A. sarà tenuta, prima dell'inizio del servizio, a consegnare all'Amministrazione contraente l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi.

Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso ciascuna cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dall'Amministrazione contraente, per l'effettuazione di controlli.

L'utilizzo di prodotti alimentari non aventi le provenienze e le caratteristiche di cui sopra e quelle migliorative offerte in sede di gara comporterà l'applicazione di una penale ai sensi del successivo art. 53 fino al ripristino della situazione ordinaria, salvo che il fornitore produca oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di detti prodotti, accertate dall'Amministrazione contraente. Tali circostanze dovranno comunque essere limitate a situazioni eccezionali e di breve durata e comunicate all'Amministrazione contraente immediatamente al loro verificarsi.

L'impiego dei prodotti biologici previsti dal presente capitolato dovrà essere comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati nonché dalle copie delle bolle di consegna, attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina.

A tale scopo la Ditta è tenuta a compilare mensilmente un modello riepilogativo dei quantitativi dei prodotti biologici consegnati presso ciascuna cucina, del tipo riportato di seguito ed allegarlo alla fattura. Le quantità dei prodotti biologici da garantire nell'arco di un mese sono da intendersi come quantitativo minimo, nessun compenso sarà pertanto dovuto alla ditta appaltatrice qualora le quantità erogate dovessero risultare superiori alle esigenze effettive.

Per contro è considerata tollerabile una differenza in meno tra il peso previsto e quello realmente consumato dell'ordine del 10% a patto che ciò non si ripeta per più di due mesi continuativi.

Fac simile modello riepilogativo attestante i consumi di prodotti biologici

Es. mese di Scuola:

prodotti	Quantità consegnata	Giacenza inizio mese	Giacenza fine mese	Consumo mese
Pasta di provenienza bio				
Riso bio				
Semolino bio				
Ecc.				

Il tipo di prodotto biologico, o a lotta integrata distribuito alle utenze, dovrà, di volta in volta, essere trascritto su un apposito modulo riepilogativo da conservare in cucina, in cui appaia anche la data di consegna e quella di utilizzo.

Gli Operatori del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda U.S.L. Distretto Sud Est di Parma potranno effettuare in ogni tempo prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge.

Tale potere di controllo potrà essere esercitato anche dall'Amministrazione Comunale.

L'Aggiudicatario si impegnerà a:

- a) utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- b) non utilizzare alimenti contenenti glutammato o altri esaltatori di sapidità;
- c) non utilizzare alimenti contenenti grassi idrogenati;
- d) utilizzare solo cibi privi di conservanti e coloranti;
- e) rispettare la stagionalità dei prodotti;

Art. 16 - Derrate di emergenza

Presso i centri di cottura dotati di contenitori idonei (dispense, frigoriferi), l'I.A. dovrà tenere a disposizione alcuni alimenti, quali: formaggio parmigiano reggiano D.O.P. porzionato, tonno conservato, ecc.. per fronteggiare singole situazioni particolari, come il rifiuto totale del pasto da parte di uno o più bambini.

Art. 17- Attività concernenti la fornitura, obblighi dell'appaltatore

La Ditta appaltatrice si rende garante di tutte le derrate, alimentari e non, fornite alle mense di Neviano capoluogo e Bazzano. Le derrate alimentari e non, devono essere trasportate a cura della Ditta appaltatrice e consegnate presso le sedi delle mense scolastiche. Il trasporto deve avvenire nel pieno rispetto della normativa vigente. La consegna delle derrate **deperibili** dovrà avvenire con frequenza preferibilmente bisettimanale, con esclusione del latte fresco e del pane, prodotti per i quali è richiesta una frequenza maggiore. Per quanto concerne le derrate non deperibili la consegna potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della ditta appaltatrice, in accordo con le cuoche responsabili e sulla base della capienza delle dispense fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate, riscontrate per qualsiasi evenienza.

Al momento della consegna, la Ditta appaltatrice deve rilasciare regolare bolla agli operatori comunali addetti al servizio, cui compete apporre la propria firma per ricevuta. Non vengono riconosciute quelle forniture non consegnate direttamente agli operatori e quelle relative a bolle non firmate dai medesimi. Le bolle dovranno rimanere in cucina, a disposizione dell'Incaricato dal Comune per il controllo del Servizio Mensa, per almeno una settimana.

Le operazioni di consegna delle merci non dovranno intralciare le attività didattiche della scuola nelle operazioni svolte in cucina. È facoltà delle scuole stabilire gli orari di apertura e chiusura dei cancelli e consentire o meno il transito dei mezzi a motore all'interno del cortile dell'edificio. Le consegne non potranno essere effettuate nei 15 minuti antecedenti l'orario previsto per i pasti. Il numero dei pasti indicati nell'art. 3, del presente capitolato, è da intendersi a titolo indicativo. La fornitura delle derrate deve essere effettuata in riferimento alle presenze effettive degli utenti. Gli ordini delle derrate dovranno essere effettuati dalle cuoche in accordo con i referenti della Ditta appaltatrice, sulla base dei quantitativi previsti, tenendo conto delle possibili fluttuazioni numeriche e della data in cui viene effettuato l'ordine. La Ditta appaltatrice dovrà assicurare un

controllo dell'adeguatezza degli ordini in presenza della cuoca utilizzando proprio personale informato delle esigenze del servizio. Ogni eventuale modifica degli ordini andrà concordata con la cuoca responsabile del servizio.

Gli ordini delle derrate devono essere redatti su moduli prestampati in duplice copia, forniti dall'azienda appaltatrice. Una copia verrà ritirata da personale della Ditta appaltatrice e una copia dovrà restare sempre a disposizione della cucina per eventuali controlli. Non è ammessa, a meno di feste, o evenienze particolari, la dettatura telefonica degli ordini e qualora questa debba essere effettuata, dovrà svolgersi necessariamente dopo che tutti gli utenti hanno consumato il pasto per non intralciare il lavoro. Gli ordini riferibili alle derrate deperibili dovranno essere effettuati al massimo 7/8 giorni prima della data prevista per la consegna. La Ditta appaltatrice è tenuta a compensare tempestivamente la fornitura di derrate eventualmente mancanti in caso di incremento numerico delle presenze non prevedibile, così come a fronte di errori di consegna, a non corrispondenza della merce al capitolato e/o ad eventuali errori di valutazione commessi in fase di prenotazione/trasmissione/ordine/ricevimento delle merci indifferentemente dal personale comunale e/o appartenente alla ditta appaltatrice. La Ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura alle cucine di confezioni calibrate per peso e/o numero di pezzi al numero degli utenti. In particolare può essere richiesta e deve essere garantita, la fornitura dei prodotti deperibili in imballaggi assimilabili, per dimensioni, a quelli utilizzati per il consumo domestico, qualora emerga questa necessità specifica.

L'Appaltatore si impegna a

- agevolare le procedure di controllo da parte degli operatori incaricati del Comune, dando il tempo necessario per la effettuazione dei controlli necessari al momento delle consegne;
- fornire derrate con precisa denominazione di vendita, secondo quanto stabilito dalla legge vigente in materia e con etichette in lingua italiana e ben leggibili;
- fornire derrate corrispondenti a quanto richiesto nel capitolato ed indicato sulle schede tecniche dell'allegato 1);
- fornire derrate con etichette conformi alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica di prodotto;
- fornire derrate con imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, barattoli non bombati, non arrugginiti, non ammaccati, cartoni non lacerati né sporchi, confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, in cattivo stato di conservazione, ecc...;
- gli imballaggi devono essere in materiale riciclabile e rispettosi delle norme a ridotto impatto ambientale
- provvedere al ritiro degli imballaggi non riciclabili (cassettine di legno) eventualmente utilizzate per l'ortofrutta biologica;
- fornire derrate con caratteristiche organolettiche tipiche dell'alimento (colore, odore, sapore, aspetto, consistenza, stato, ecc.), senza difetti, alterazioni e adulterazioni di alcun genere;
- fornire derrate entro il 75% del periodo che intercorre tra la data di produzione e la data di scadenza, per tutti i prodotti ove la legge richiede che venga riportata in etichetta la data di produzione. Ciò in considerazione della particolarità dell'utenza cui le derrate sono destinate (mense scolastiche ed asili nido);
- sostituire, la derrata ordinata con altra derrata, nell'eventualità in cui un prodotto ordinato non sia disponibile per quantità e/o qualità, previo nulla osta del Direttore dell'Esecuzione fatti salvi i casi di urgenza; nel caso in cui la derrata sostitutiva abbia un costo maggiore è facoltà del Direttore dell'Esecuzione del Contratto applicare il costo stabilito per la derrata non disponibile, previa comunicazione all'Appaltatore;
- sostituire un prodotto biologico con uno convenzionale e/o a lotta integrata, nel caso sia impossibile consegnare un prodotto biologico per motivazioni scritte e documentate. Tale deroga non potrà essere superiore al 20% della misura minima di utilizzo in peso di quel

prodotto, ed il relativo prezzo verrà ridotto di un ulteriore 20%, oltre che della percentuale unica di ribasso offerta;

- rispettare i limiti della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs. 81/2008 riguardanti il peso degli imballaggi;
- effettuare le forniture con automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, igienicamente e tecnologicamente adeguati ed in perfetto stato di manutenzione e nel rispetto delle condizioni di temperatura, come previsto dalla normativa vigente in materia.

Non sono consentite consegne promiscue per alimenti che necessitano di condizioni di mantenimento a temperature differenti e in promiscuità con altre merci in generale.

Per le consegne è obbligatorio utilizzare veicoli a basso impatto ambientale, almeno euro 4 e con regolare autorizzazione se in conto terzi;

La Ditta Appaltatrice si impegna altresì a impiegare, nel servizio di fornitura, personale che:

- abbia adeguata professionalità;
- durante lo svolgimento del servizio osservi un comportamento corretto e rispettoso;
- sia stato adeguatamente formato ed informato sulle norme e sulle procedure in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- sia rispettoso dell'igiene della propria persona e provvisto del vestiario idoneo, del divieto di fumo, abbia comportamento consono, eviti promiscuità nel trasporto, ecc., al fine di ridurre al massimo rischi di contaminazione alimenti;
- si adegui alle procedure di autocontrollo adottate nelle strutture comunali;

L'Appaltatore deve

- rispettare le normative sulle forniture di prodotti biologici per le derrate alimentari biologiche
- rispettare le normative e tutto quanto indicato e previsto per i prodotti a filiera corta

Articolo 18 – Responsabile del servizio di fornitura

L'Azienda appaltatrice dovrà individuare una figura di riferimento con il compito di sovrintendere a tutte le operazioni preparatorie delle forniture, nonché al trasporto ed alle consegne, nonché alla preparazione dei pasti nel plesso 2.

La responsabilità/gestione tecnica ed igienica del servizio comprende, di norma, le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di consegna derrate, preparazione e somministrazione dei pasti (plesso 2)
- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti (plesso 2)
- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete speciali

In caso di sua assenza o impedimento, l'Azienda appaltatrice provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Il responsabile del servizio dovrà garantire la sua costante reperibilità e fornire il suo recapito telefonico, di posta elettronica e di fax.

Dal momento dell'aggiudicazione, l'Azienda comunicherà i nominativi del responsabile e del suo sostituto.

Articolo 19 – Controlli sulle forniture

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche ed analisi a campione presso i punti di consegna, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Azienda a quanto stabilito dal presente Capitolato ed all'offerta in sede di gara d'appalto.

Le verifiche sono mirate ad accertare quanto segue:

- conformità degli standard qualitativi dei prodotti ai requisiti merceologici indicati nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica presentata dall'Azienda in sede di gara;
- integrità degli imballaggi, delle confezioni, conformità delle etichettature alla legislazione vigente;

- data di scadenza o termine minimo di conservazione dei prodotti;
- rispetto di ogni requisito previsto dal presente Capitolato.

L'onere delle analisi di laboratorio richieste sulle derrate, per ogni campione prelevato, sarà a totale carico dell'Azienda.

Qualora le merci risultino non conformi a quanto stabilito o siano scadute o alterate, la ditta appaltatrice si obbliga a ritirare immediatamente e senza oneri per l'Amministrazione comunale, comunque entro le 24 ore dall'inoltro della contestazione, le partite di merce rifiutate. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse e sottoposte ad analisi di controllo.

Qualora la sostituzione dei prodotti avvenisse con un ritardo tale da compromettere la preparazione dei pasti giornalieri, l'Amministrazione comunale provvederà all'acquisto diretto delle merci presso terzi, imputandone gli oneri all'Azienda appaltatrice, oltre ad applicare la penalità prevista. Ciò avverrà anche in caso di forniture inferiori rispetto alle quantità dovute e necessarie.

L'Amministrazione comunale, in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate fornite, potrà bloccarle, ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione. Qualora l'Azienda appaltatrice si rifiuti di sostituire le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili". Nulla può essere chiesto all'Amministrazione comunale per il suddetto blocco, qualunque sia l'esito delle analisi a cui le derrate verranno sottoposte: anche nel caso in cui i referti diano esito positivo, all'Azienda appaltatrice sono addebitate le spese delle analisi sostenute dall'Amministrazione comunale.

Articolo 20 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e microbiologiche

1 – Le derrate alimentari dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

2 – E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

3 – Il fornitore si impegna a fornire anche gli alimenti prescritti per menù dietetici (celiaci, ecc.) anche se non previsti nell'elenco merceologico;

4 - Su richiesta dell'Amministrazione comunale la ditta appaltatrice dovrà consegnare le certificazioni di qualità (certificazioni di prodotto, di sistema ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti finiti o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato e/o dalla vigente legislazione

Articolo 21 – Organizzazione pasti

La ditta appaltatrice dovrà organizzare le forniture di derrate alimentari sulla base delle ordinazioni pervenute, in applicazione dei menù in vigore nelle mense scolastiche e nel Centro Diurno di Ca' Bonaparte, allegati e parti integranti del presente Capitolato.

I menù sono distinti in estivo ed invernale ed articolati su 6 settimane

Il pasto giornaliero per le mense scolastiche è normalmente composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta fresca
- pane fresco
- merenda pomeridiana: solo per la scuola infanzia, asilo nido e centri estivi.

La Giornata alimentare per il **Centro Diurno** è normalmente composta da:

- colazione
- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta fresca
- pane fresco
- acqua frizzante
- **vino rosso Lambrusco amabile 1/4**

Merenda pomeridiana

Nel pasto giornaliero, per il **Centro Diurno**, è prevista, oltre a quanto sopra esposto, **la cena**

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta fresca
- pane
- acqua frizzante

La quantificazione della fornitura di derrate alimentari deve intendersi al netto degli scarti e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Centro Diurno

La fornitura della derrate alimentari per il Centro Diurno dovrà essere effettuata tenendo conto di quanto sotto indicato:

Per la struttura, il personale comunale dovrà predisporre menù diversificati e così articolati:

- menù giornaliero standard
- menù personalizzato
- menù per festività

Menù giornaliero standard

Colazione:

(thè, thè deteinato, orzo solubile, latte parzialmente scremato a lunga conservazione, fette biscottate normali, biscotti di diversa varietà anche per diabetici e dietetici, zucchero, marmellata

Merende:

primo pomeriggio: — yogurt, torta tipo ciambella / margherita / crostata/ torta all'olio, pizza, thè o orzo o succhi di frutta zuccherati e non, biscotti. In estate (giugno-settembre): gelato (cioccolato, crema, fragola e fior di latte);

sera: camomilla per i richiedenti.

Pranzo:

un primo come da menù scolastico

un secondo come da menù scolastico

un contorno come da menù scolastico

frutta come da menù o mousse

Cena:

un primo

un secondo

un contorno

frutta o mousse

Il secondo della cena o del pranzo in alcuni casi, può prevedere la fornitura di

- salumi vari in alternativa a quelli di menù: mortadella, coppa di Parma o salame di Felino

- formaggi diversi in alternativa a quelli di menù: Parmigiano Reggiano da pasto (12-18 mesi), stracchino e gorgonzola
- omogeneizzati per casi particolari personalizzati

Nel pasto è compresa l'acqua frizzante, una porzione da 1/4 di vino/giorno per persona (olio extravergine di oliva, aceto di vino e aceto balsamico, sale, parmigiano reggiano grattugiato in giornata).

In considerazione del valore compensativo degli alimenti, in taluni anziani affetti da problematiche particolari, l'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione alcuni alimenti, in quantità variabile a seconda del numero degli utenti con le predette caratteristiche, su indicazione medica, quali a titolo esemplificativo ma non esaustivo: yogurt, biscotti mono-porzione, succhi di frutta, latte, camomilla ecc., il cui costo è ricompreso nel prezzo dell'offerta.

Il vino ed i condimenti quali olio, aceto, sale non devono essere in monoporzione.

Menù per festività

Nelle domeniche e giorni festivi

Nella formulazione dell'offerta deve essere tenuto in debito conto, inoltre, che per gli Ospiti del Centro Diurno la cucina del capoluogo dovrà predisporre un menù speciale in occasione delle seguenti festività:

Capodanno (1/1), Epifania (6/1) Pasqua, Lunedì dell'Angelo, Festa della liberazione (25/4), Festa del lavoro (1/5), Festa della Repubblica (2 giugno), Ferragosto (15/8), Festa dei Santi (1/11), Immacolata Concezione (8/12), Cena della Vigilia e Pranzo di Natale (25/12), S. Stefano (26/12), Ultimo dell'anno (31/12)

In tali ricorrenze il menù potrà prevedere la fornitura di pasta ripiena (cappelletti, tortellini di carne per brodo), bovino per lessò (paletta, scamone, sottospalla da brodo) gallina per lessò, salse da contorno ai lessi (verde e rossa) e cotechino, frutta.

BEVANDE: Per quanto concerne le bevande in genere (acqua frizzante, succhi di frutta) dovrà essere fornita in tutto l'arco della giornata la quantità necessaria e sufficiente a garantire una corretta idratazione dell'anziano. (lt. 1,5 cad al giorno)

All'inizio dell'appalto ed in corso di contratto, con frequenza bimestrale, sono previsti incontri fra il Responsabile della Struttura, il Responsabile Servizi Sociali e il Responsabile dell'Appaltatore per il servizio di fornitura, mirati a definire le quantità delle derrate necessarie per colazioni e merende e con possibilità di sostituire le confezioni integre e non utilizzate con altri prodotti alternativi, previa valorizzazione delle predette derrate.

Art. 22 Controlli e vigilanza sull'affidamento della fornitura e del servizio

La vigilanza sui servizi compete al Comune per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei.

Il Comune si riserva il diritto di procedere a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali adibiti a cucina di Bazzano, sulla qualità delle derrate alimentari fornite, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Nell'effettuazione dei controlli il Comune si riserva la facoltà di chiedere, avvalendosi anche dei servizi dell'A.U.S.L. competenti, eventuali analisi merceologiche e microbiologiche, con costi a carico della ditta aggiudicataria.

Inoltre i membri della Commissione mensa potranno effettuare controlli come da Regolamento.

La ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari sulle forniture e la documentazione relativa.

La Ditta dovrà comunque effettuare tutti i controlli su alimenti in entrata ed uscita secondo le modalità previste dalle norme di legge e regolamenti di tempo in tempo vigenti.

La Ditta aggiudicataria libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari (plesso 2)

TITOLO III Oneri inerenti il servizio

Art. 23 Stipula del contratto

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa a cura dell'ufficiale Rogante dell'Amministrazione.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, ivi comprese.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 24 Obblighi dell'aggiudicatario

1. La ditta aggiudicataria è responsabile della perfetta rispondenza del servizio alle caratteristiche richieste, per come evidenziate nel presente capitolato d'oneri.

2. La ditta aggiudicataria rinuncia a qualsiasi pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza di atti di natura tecnica oggetto del servizio richiesto.

3. L'esecuzione del servizio dovrà avvenire nella più completa applicazione delle specifiche generali e particolari del presente capitolato e della disciplina vigente relativa alla materia, compresi gli obblighi in materia di prevenzione infortuni e tutela dei lavoratori e di sicurezza.

4. Nel caso di difformità e/o inefficienza rispetto alle specifiche contrattuali, l'aggiudicatario sarà diffidato, a mezzo PEC a sanare le difformità e/o inefficienze, entro il termine perentorio di giorni 5 (cinque) dalla ricezione dell'invito medesimo, salvo proroghe motivate concesse dalla stazione appaltante.

5. Decorso il termine di cui al precedente punto senza che l'aggiudicatario abbia provveduto, la stazione appaltante potrà procedere di diritto alla risoluzione contrattuale ed all'incameramento della cauzione definitiva, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, fatto salvo il diritto della stazione appaltante di richiedere il risarcimento dei danni.

Art.25 Obblighi ed oneri dell'aggiudicatario – Cucina di Bazzano – Plesso 2

La Ditta aggiudicataria ha la piena disponibilità per un periodo non inferiore alla durata del contratto (compreso l'eventuale rinnovo) della cucina del Polo scolastico di Bazzano autorizzata alla preparazione dei pasti

Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù indicati dall'Amministrazione Comunale, come specificato nel presente capitolato,

l'acquisto, la fornitura e il controllo dei prodotti e dei materiali necessari allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, con le modalità indicate dal presente capitolato,

il personale necessario per il corretto funzionamento della cucina sopra indicata ;

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'espletamento del servizio, ai sensi degli artt. 50 e 100 del D. Lgs. 50/2016, l'impresa vincitrice della gara si impegna a mantenere gli attuali livelli occupazionali, assorbendo e utilizzando, in via prioritaria, il personale già impiegato dal precedente affidatario per il periodo di durata dell'appalto, a condizione che il numero e la qualifica dello stesso siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio;

lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani provenienti dai locali mensa, che dovranno essere raccolti nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a carico dell'Ente appaltante come da relativo calendario comunale per il ritiro dei rifiuti solidi urbani;

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva delle funzioni previste dal presente capitolato relativamente ai servizi richiesti presso la struttura di Bazzano;
- la stesura di un manuale HACCP specificamente redatto per la struttura da utilizzarsi nella cucina e la verifica costante del rispetto delle procedure e della compilazione della modulistica da esso previste. Tale verifica dovrà essere testimoniata da relazioni periodiche scritte, che accertino che le procedure previste dal manuale vengano effettivamente attuate, e in caso di non conformità espongano i suggerimenti per l'individuazione delle azioni correttive.
- la sostituzione del materiale o degli impianti di proprietà comunale eventualmente danneggiati per colpa del personale proprio impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, fatto salvo il normale deterioramento d'uso delle attrezzature, minuterie e stoviglie;
- affilatura annuale delle lame e della coltelleria utilizzata nella cucina;
- licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza sarà responsabile verso il Comune di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio;
- la sostituzione di proprio personale, impiegato nel servizio, nel caso in cui l'Amministrazione lo dichiari non gradito.

La ditta aggiudicataria nello svolgimento del servizio affidatole dovrà attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche, atte ad evitare inconvenienti di sorta, in relazione alla qualità, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione degli alimenti e delle bevande. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà individuare nella propria attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nell'osservanza delle disposizioni impartite dal D.Lgvo 26 maggio 1997 n. 155 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 26 – Dotazioni e attrezzature a carico della ditta appaltatrice

Per l'espletamento dei servizi, l'Ente appaltante metterà a disposizione:

- a) le seguenti strutture munite di regolare notifica sanitaria:
cucina presso il Polo Scolastico di Bazzano - Via Monte Castello 3
- b) gli utensili, le attrezzature e gli arredi presenti nella suddetta struttura, destinati al servizio in oggetto.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune, che, alla data di consegna alla Ditta appaltatrice, ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto.

La Ditta Appaltatrice si impegna all'uso corretto e diligente di installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni date in uso dal Comune di Neviano degli Arduini.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico del Comune di Neviano degli Arduini.

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti al fine di garantire un corretto mantenimento in efficienza delle stesse.

Art. 27 - Oneri del comune

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- A. il pagamento della tassa di raccolta delle immondizie;
- B. le forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti utilizzati nell'ambito scolastico;
- C. la messa a disposizione dei locali e delle attrezzature per lo svolgimento del servizio per l'intera durata dell'appalto e predisposizione del relativo inventario, che verrà redatto anteriormente alla data di inizio del servizio;

- D. la stipula di apposita assicurazione per le attrezzature ed i locali messi a disposizione dell'appaltatore contro i danni derivanti da rischi per incendi, esplosioni, crolli, ecc.;
- E. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di luce, gas e acqua e dei locali all'interno dei quali vengono cucinati o rigenerati i pasti e svolto il servizio;
- F. i costi del personale comunale, già in forza presso le cucine e nei refettori delle scuole;
- G. la corresponsione alla ditta aggiudicataria degli importi per i quali la stessa emetterà regolari fatture. Tali fatture dovranno essere suddivise per servizio e conteggiate sulla base dei pasti effettivamente forniti.

Art. 28 - Recesso da parte della A.C.

Ai sensi dell'art 109 del D.lgs. n. 50/2016, l'A.C. può recedere dal contratto, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'I.A. delle spese sostenute e del mancato guadagno.

Art. 29 Cauzioni

L'impresa è tenuta a presentare nelle forme previste per legge:

1. Cauzione provvisoria.

L'offerta dei concorrenti è corredata da una garanzia pari al 2% del prezzo complessivo del servizio (art. 93 D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.) con validità non inferiore a 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte. La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti, presso la Tesoreria comunale (Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza – filiale di Neviano degli Arduini), o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una Sezione della Tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice.

La fidejussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art.106 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n.385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. 24/2/1998, n.58.

La fidejussione bancaria, la polizza assicurativa e la fidejussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art.106 del D.Lgs. 1° settembre 1993, n.385, dovranno prevedere espressamente la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del C.C., nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (art. 93 D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.).

In caso di riunione di concorrenti o consorzi già costituiti, la cauzione, se prestata mediante fidejussione, è presentata, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti con responsabilità solidale.

In caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti, aggregazioni di imprese di rete o consorzi non ancora costituiti, la cauzione, se prestata mediante fidejussione, deve essere intestata e sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazioni antimafia interdittiva emessa ai sensi degli artt 84 e 91 del D.Lgs159/2011. La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

I concorrenti in possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee, ai sensi dell'art. 93 D.Lgs 50/2016 ess.mm.ii. usufruiscono della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria (e definitiva in caso di aggiudicazione) allegando il relativo certificato in copia conforme ai sensi di legge.

In caso di A.T.I. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.

2. Deposito cauzionale definitivo

L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.ii, sarà tenuto a prestare un deposito cauzionale definitivo in misura pari al dieci per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze, fatta, comunque, salva la risarcibilità del maggior danno.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme Europee della serie UNI CEI ISO 9000.

Per fruire di tale beneficio l'operatore economico affidatario dovrà allegare al deposito definitivo la relativa certificazione di qualità. Si precisa che in caso di RTI la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese siano certificate o in possesso della dichiarazione.

L'importo del deposito cauzionale sarà precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione. La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del codice civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Le fideiussioni/polizze dovranno essere intestate al Comune di Neviano degli Arduini .

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà, comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

Le fideiussioni e le polizze relative al deposito cauzionale definitivo dovranno essere presentate corredate di autentica amministrativa o notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia ovvero, in alternativa, di dichiarazione rilasciata dal soggetto firmatario (con allegata copia fotostatica di un documento di identità del dichiarante in corso di validità) ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2006, contenente i predetti elementi (identità, poteri e qualifica).

La garanzia dovrà essere reintegrata entro il termine di 10 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta del Comune qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'aggiudicatario. In caso di inadempimento a tale obbligo, Il Comune ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

La garanzia fideiussoria in questione è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del settantacinque per cento dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidette, è automatico senza necessità del benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento, in originale o in copia autentica, attestante l'avvenuta esecuzione.

L'ammontare residuo pari al venticinque per cento dell'iniziale importo garantito, è svincolato secondo la normativa vigente.

Art. 30 – Assicurazioni

La Ditta appaltatrice è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente nei riguardi del Comune e di terzi di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e intossicazione alimentare, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa e senza diritto a compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della Ditta da parte di società assicuratrici. La Ditta stessa è tenuta a stipulare,

per tutta la durata del contratto, con primaria Compagnia di Assicurazione che abbia la fiducia dell'Amministrazione, apposita polizza contro i relativi rischi; così come indicato di seguito:

1 plesso (plesso di Neviano e Scurano) fornitura di derrate alimentari e veicolazione pasti

Clausola integrativa

L'Appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della Stazione Appaltante e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente appalto.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla Stazione Appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento della fornitura oggetto del presente appalto, con le seguenti caratteristiche minime:

- sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 3.000.000,00.
- sezione RCO massimale unico 3.000.000,00
- sezione RC prodotti massimale unico non inferiore ad € 2.500.000,00 (da attivare unicamente per quei beni forniti per i quali l'appaltatore riveste la qualità di produttore ai sensi della legge italiana)

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Appaltatore. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Ente Appaltante e del danneggiato;

L'Affidatario è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio al patrimonio della Stazione Appaltante, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta alla Stazione Appaltante e non costituirà esimente del l'affidatario per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'Affidatario è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

2 plesso (plesso di Bazzano) fornitura derrate alimentari, servizio di preparazione e somministrazione pasti , pulizie cucina e pertinenze.

Clausola integrativa

L'Appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare a persone o a cose della Stazione Appaltante e/o di terzi, nell'espletamento della fornitura oggetto del presente appalto.

L'Appaltatore è tenuto a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre alla Stazione Appaltante e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) una polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento della fornitura oggetto del presente appalto, con le seguenti caratteristiche minime:

- sezione RCT massimale unico non inferiore ad € 3.000.000,00.
- sezione RCO massimale unico 3.000.000,00
- sezione RC prodotti massimale unico non inferiore ad € 2.500.000,00 (da attivare unicamente per quei beni forniti per i quali l'appaltatore riveste la qualità di produttore ai sensi della legge italiana)

La polizza RCT-RCO dovrà prevedere le seguenti estensioni di garanzia:

- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte e trattate nei propri stabilimenti
- danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte ed imputabili a:
 - vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi.

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico dell'Appaltatore. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'Ente Appaltante e del danneggiato;

L'Affidatario è comunque responsabile dei danni arrecati, nell'espletamento del servizio al patrimonio della Stazione Appaltante, a causa di imperizia e/o incapacità del personale, cattivo funzionamento dei macchinari, nonché all'utilizzo di materiale non idoneo, nulla escluso.

L'inefficacia del contratto assicurativo non potrà in alcun modo essere opposta alla Stazione Appaltante e non costituirà esimente del l'affidatario per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'Affidatario è tenuto a documentare al Servizio competente, almeno 10 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

Art. 31 - Responsabilità

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla A.C. e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 32 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'A.C. stessa.

Art. 33 – Varianti

I dati indicati all'articolo 10 e conseguentemente i quantitativi di derrate indicati nei moduli offerta per i singoli plessi, sono riferiti alla situazione attuale e potrebbero subire modifiche legate a variabili, quali ad esempio:

- aumento, diminuzione e/o accorpamento dei centri cottura ;
- istituzione o soppressione di classi scolastiche;
- ampliamento o riduzione del servizio di tempo prolungato;
- variazione della frequenza da parte degli utenti;
- adesione a progetti alimentari ;

- modifica delle tabelle nutrizionali;
- passaggio, anche parziale, a forme alternative di gestione.

L'Amministrazione comunale non è perciò obbligata al mantenimento di tali quantitativi, mentre l'Appaltatore di ogni plesso, dovrà attenersi alle quantità che verranno ordinate ed eseguire le prestazioni alle condizioni contrattuali utilizzando i mezzi necessari senza pretendere nulla al riguardo per le eventuali variazioni. Saranno riconosciute soltanto le quantità effettivamente consegnate.

Tali variazioni, ai sensi dell'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016, possono arrivare fino alla concorrenza di un quinto, in più' o in meno, dell'importo del singolo plesso.

Il Comune può comunque ordinare tutte le variazioni che si rendano necessarie od opportune in conseguenza dell'intervento di disposizioni legislative o regolamentari, o direttive regionali ovvero per il sopravvenire di esigenze imprevedute e imprevedibili o per l'intervenuta possibilità di conseguire miglioramenti nella qualità delle prestazioni da eseguire. Le variazioni possono essere altresì disposte per effetto di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi ove si svolgono le prestazioni, verificatisi nel corso della esecuzione del contratto.

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire le variazioni agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario, fatta salva l'approvazione di nuovi prezzi non previsti dal contratto, per i quali si procederà all'applicazione della percentuale di ribasso offerta in sede di gara.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere comunque introdotta dall'aggiudicatario, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dal regolamento.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il R.U.P. lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'Appaltatore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del R.U.P..

Art. 34 - Subappalto del servizio

Si richiama l'art. 105, comma 1, D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

TITOLO IV Menù

Art. 35 – Composizione e preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà organizzare le forniture di derrate alimentari sulla base delle ordinazioni pervenute, in applicazione dei menù in vigore nelle mense scolastiche e per il Centro Diurno del Comune di Neviano degli Arduini, allegati e parti integranti del presente Capitolato.

I menù sono distinti in estivo ed invernale ed articolati su sei settimane

Il pasto giornaliero dei vari ordini di scuola è così composto :

Micronido di Neviano e Bazzano

Merenda di metà mattina ore 9.30 una porzione di frutta

Pranzo ore 11.30 un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e pane

Ore 16 merenda pomeridiana.

Scuola dell'Infanzia Neviano e Bazzano

Merenda di metà mattina ore 9.30 una porzione di frutta

Pranzo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e pane

Ore 16 merenda pomeridiana.

Scuola dell'Infanzia Scurano

Merenda di metà mattina ore 9.30 una porzione di frutta

Pranzo un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e pane

Scuola primaria Bazzano (tempo pieno dal lunedì al venerdì)

Metà mattina ore 9.30/10.00 una porzione di frutta

Pranzo ore 12.30 un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e pane.

Scuola primaria Scurano (tempo pieno dal lunedì al venerdì)

Merenda di metà mattina ore 9.30/10.00 una porzione di frutta

un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e pane.

Pranzo ore 12,30

☐ Scuola primaria Neviano (a modulo – rientro lunedì/mercoledì/giovedì)

Merenda di metà mattina ore 9.30/10.00 una porzione di frutta (nei giorni di lunedì/mercoledì e giovedì)

Pranzo ore 12,15 un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e pane;

☐ Scuola Secondaria di 1° grado Neviano (rientro martedì/venerdì)

Merenda di metà mattina ore 11.00 una porzione di frutta (nei giorni di martedì e venerdì)

Pranzo ore 13.15 un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una porzione di frutta e pane

☐ Centro Diurno Ca' Bonaparte (vedi art. 23 per composizione)

Colazione

Merenda mattiniera

Pranzo con (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta fresca, pane fresco, acqua frizzante + vino

Spuntino dopo pranzo

Cena (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta fresca, pane fresco, acqua frizzante)

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire le materie prime indispensabili per il condimento delle vivande (olio extra vergine di oliva, aceto, sale fino, formaggio grattugiato, ecc.).

Si specifica che:

- nelle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria del Comune, come spuntino di metà mattina, è prevista la fornitura e consegna alle classi della frutta in tutti quei giorni in cui è previsto il servizio di refezione scolastica;

- nella Scuola secondaria la frutta è prevista al mattino e dopo pranzo per rispettare la grammatura prevista della giornata, nei giorni in cui è previsto il servizio di mensa scolastica;

- Nella mense delle scuole dovrà essere somministrata preferenzialmente acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale. L'acqua di rete sarà distribuita a tutti gli utenti del nido d'infanzia, dopo l'anno di vita e che seguono una dieta libera, ed agli utenti del servizio di ristorazione scolastica erogato nella scuola dell'infanzia e nelle scuole primarie, fatta salva la presentazione di apposito certificato medico attestante le ragioni di salute che necessitano il consumo di altra tipologia di acqua e le caratteristiche della stessa. Qualora non fosse possibile la somministrazione di acqua di rete, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi.

Art. 36 –Menù, variazioni e diete speciali

I pasti dovranno rispettare le tabelle merceologiche contenute nell'Allegato I denominato "Scaffale delle derrate" e dei menù/grammature contenuti nell'Allegato II denominato "Menù", allegati al presente capitolato e di cui formano parte integrante ad ogni effetto.

Variazioni dei menù e delle grammature potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benessere del Servizio SIAN dell'A.U.S.L. competente.

Nel Polo di Bazzano dove è prevista anche la refezione scolastica a carico dell' I.A. la ditta dovrà assicurare la fornitura di menù particolari destinati ad utenti soggetti ad allergie/intolleranze/malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, che dovranno essere necessariamente comprovati da certificazione medica.

La ditta dovrà assicurare inoltre un menù dietetico richiesto in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi. Per le diverse diete speciali, il fornitore dovrà fornire e utilizzare (Bazzano) alimenti sostitutivi, prelevando dall'Allegato I "Scaffale delle derrate", senza alcun costo aggiuntivo.

Titolo V – Personale – Plesso 2

Art. 37 – Norme di Sicurezza

Il personale impiegato dalla ditta e che a qualsiasi titolo presterà la propria attività nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato non avrà, sotto alcun profilo, rapporti con l'Ente committente.

L'Appaltatore è tenuto alla scrupolosa osservanza delle leggi, dei regolamenti, degli usi, dei contratti collettivi di lavoro e di ogni altra norma vigente, sia in rapporto alle modalità di esecuzione dei servizi, sia nei confronti del personale dipendente.

L'Appaltatore sarà tenuto in particolare all'osservanza delle norme riguardanti le varie forme di assicurazione (infortuni, previdenza sociale, fiscale, sanitaria, ecc.), gli assegni familiari, indennità varie, ecc.

L'I.A., se richiesto, dovrà dimostrare di aver ottemperato a tutte le menzionate prescrizioni, alle assicurazioni a valere per la responsabilità civile e di aver adottato tutte le cautele atte a garantire la salute e l'incolumità dei propri dipendenti, sotto l'osservanza delle leggi a tutela del lavoratore.

L'I.A. risponderà delle eventuali infrazioni e si assumerà l'onere delle relative penalità, anche se queste venissero direttamente imposte dall'Amministrazione Comunale.

In caso di rilevata inadempienza contributiva il Comune potrà provvedere al pagamento degli oneri contributivi non versati direttamente a favore degli Enti Previdenziali ed Assicurativi.

Nel caso di ritardato pagamento delle retribuzioni ai lavori dipendenti, il Comune previa diffida ad adempiere alla ditta entro i successivi 15 giorni potrà procedere al pagamento diretto ai lavoratori delle retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dal corrispettivo dovuto.

Si applica l'articolo 30 commi 5 e 6 del DLGS n. 50/2016.

Art. 38 Personale – Plesso 2

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione ed alla distribuzione degli alimenti, alla pulizia e sanificazione di locali, attrezzature ed arredi, è carico della Ditta, *che, per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.*

La Ditta si impegna ad attuare nei confronti dei propri dipendenti impegnati nel servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale di idonea formazione, attrezzature e di indumenti appositi e di mezzi di protezione individuali, atti a garantirne la massima sicurezza in relazione alla specifica attività lavorativa e verificare che lo stesso ne faccia uso corretto e regolare.

Art. 39 Idoneità Sanitaria e Formazione

L'Impresa appaltatrice deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà osservare i criteri e le modalità previsti dalla Legge regionale 24.6.2003 n. 11, come modificata ed aggiornata con le previsioni contenute nella Legge Regionale 14/2018 e dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 311 del 04.03.2019.

Deve inoltre garantire, lo svolgimento di corsi di formazione a **tutto** il personale impiegato centri di cottura, al fine di renderlo edotto circa gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto C.a.8 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle tematiche attinenti

Art. 40 Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 41 Controllo della salute degli addetti

L'Impresa deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

Titolo VI Igiene della produzione –

Art. 42 - Confezionamento e trasporto pasti presso i terminali di Scurano- Centro Diurno e pasti domiciliari (veicolazione pasti)

Il trasporto pasti al plesso di Scurano, al Centro Diurno e agli anziani a domicilio, dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno (esempio attraverso carrelli termo-refrigerati o cassette termiche).

I pasti dovranno essere trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico dell'I.A., secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati dal presente capitolato.

L'I.A. dovrà utilizzare mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale, qualora offerto in sede di gara e conformemente alla propria offerta.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto.

Il fornitore, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai terminali di distribuzione e al domicilio degli anziani, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- b) il giro di consegna;
- c) gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;

- d) la tipologia dei mezzi di trasporto, che dovranno essere idonei al trasporto degli alimenti e a basso impatto ambientale
- e) il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) la targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;
- h) i tragitti ed i Km percorsi.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

L'I.A. non potrà unilateralmente apportare alcuna variazione al piano dei trasporti, se non concordata con l'Amministrazione contraente.

Art. 43 - Mezzi adibiti al trasporto per pasti veicolati

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

L'I.A. inoltre dovrà attenersi alle specifiche dell'allegato 1) del D.M. 10/03/2020, e produrre la relativa verifica.

Art. 44 - Preparazione e cottura pasti – Plesso 2

La Ditta appaltatrice si rende garante delle modalità di preparazione e cottura dei pasti che devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare si precisa quanto segue:

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, tuttavia è ammessa la preparazione e il successivo abbattimento di alcuni piatti allestiti in multiporzione (arrosti e polpettoni) e di ingredienti che necessitano di una precottura (ragù o impasti a base di verdura) nella giornata immediatamente precedente il consumo. E' inoltre ammessa la mondatura, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che vengano conservate in frigorifero in appositi contenitori con chiusura ermetica. Deve essere conservata l'etichetta originale della confezione e predisposto un apposito cartellino indicante la data di allestimento. E' consentita la sbucciatura delle patate e delle carote il giorno prima del consumo a patto che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso, con acqua leggermente acidulata con limone o aceto. Anche in questo caso deve essere predisposto un apposito cartellino indicante la data di allestimento;

- lo scongelamento dei prodotti deve essere effettuato in frigorifero a +2/+4°C salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali quali;

- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura della carne e del pesce e la loro cottura;

- è vietato congelare le materie prime acquistate fresche.

Inoltre:

- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi;
- è vietato l'utilizzo di dadi da brodo e preparati per condimento;

- come addensante è consentito il solo uso di farina o fecola di patate;
- è vietato utilizzare preparati per purè o prodotti similari;
- è vietato utilizzare vegetali in scatola, ad eccezione dei pelati, se non in piccole quantità per insaporire alcune preparazioni (es. olive);
- è vietato utilizzare sughi pronti per il condimento di primi piatti.

Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:

- lessatura: comporta, soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. con la pentola a pressione);
- cottura a vapore: consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
- cottura al forno: consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti e dorati pur con un ridotto utilizzo di grassi);
- cottura alla griglia/piastra: consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo quando il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici; si deve fare attenzione che le parti superficiali non risultino bruciate/carbonizzate;
- cottura brasata o stufata: consente la cottura prolungata mediante l'aggiunta di liquidi, acqua o brodo vegetale fresco, quindi un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali.

I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da assicurare un risanamento efficace dell'alimento. E' vietato sottoporre a frittura qualsiasi tipo di preparazione.

Art. 45 Norme e modalità di distribuzione dei pasti – Plesso 2

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli che deve essere effettuata con tovaglie e tovaglioli di carta, piatti, posate e bicchieri lavabili. Solo in caso di inagibilità della lavastoviglie il servizio avverrà con stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate).

Il fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Qualora l'Amministrazione contraente verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicherà al fornitore una penale pari all'1 per mille dell'importo del mese di riferimento, per ogni episodio riscontrato.

Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:

- eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;

- non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione contraente, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo.

Massima attenzione dovrà essere dedicata alla distribuzione delle diete speciali, per cui dovranno essere identificate specifiche procedure e personale addestrato. L'orario della distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con l'Istituto Comprensivo per la scuola dell'infanzia, scuola primaria e con la Coordinatrice organizzativa per il Nido.

Art. 46 Controlli qualitativi e quantitativi – Plesso 2

A garanzia della qualità della produzione la Ditta appaltatrice dovrà effettuare nel corso di ciascun anno dell'appalto almeno 5 prelievi di alimenti (uno ogni due mesi considerando gli alimenti più a rischio, ossia materie prime e piatti pronti di origine animale e n. 6 tamponi ambientali (n. 2 volte all'anno presso la struttura deputata alla preparazione pasti) da sottoporre ad analisi microbiologica. La Ditta dovrà in seguito far pervenire i risultati all'Amministrazione comunale. I prelievi devono comprendere i seguenti parametri

- a) piatti pronti o materie prime di origine animale: Salmonella, Listeria spp, E. Coli, Staph. Coagulasi positivi.
- b) tamponi (da prelevarsi a scelta sulle seguenti attrezzature: affettatrice, frigorifero, tagliere, coltello, contenitori per alimenti (vasellame), per la ricerca dei parametri CBT e Coliformi totali.

Inoltre, in qualsiasi momento il Comune potrà visionare il risultato delle analisi effettuate e previste nel piano di autocontrollo dell'appaltatore. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare la cucina dovrà prelevare almeno 100 g di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in congelatore per 72 ore a -18°C in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "PASTO TEST" o altra dizione simile atta ad identificare il particolare tipo di prodotto conservato. Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso forniti dall'azienda appaltatrice con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. Il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, verifiche di idoneità dei locali, dei magazzini e di quant'altro fa parte del servizio di refezione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi, anche prelevando campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio, o di professionisti esterni altamente specializzati, i cui nominativi saranno comunicati alla ditta appaltatrice. Inoltre, l'Amministrazione Comunale si avvale della collaborazione dei rappresentanti del Comitato mensa istituito e regolamentato con delibera di C.C. N. 29 DEL 25.10.2016. La Ditta appaltatrice e per essa i suoi dipendenti, è tenuta a fornire al

personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, ai magazzini e ai terminali di distribuzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. Qualora le materie prime o i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio. La ditta appaltatrice libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 47 Comitato mensa

E' istituito il Comitato Mensa composto da rappresentanti dei docenti e dei genitori. Al Comitato, nel rispetto di quanto previsto dalla delibera di C.C. N. 29 del 25.10.2016, spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio mensa e di segnalare al Servizio Scuola del Comune eventuali problemi o proposte connessi al servizio. I membri del Comitato possono accedere al refettorio senza alcun preavviso durante la distribuzione dei pasti; gli stessi compileranno una scheda di rilevazione appositamente predisposta. Se accompagnati e idoneamente vestiti, potranno anche accedere alla cucina e ai locali annessi. L'accesso alla cucina e al refettorio non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale mensa e docente

TITOLO VII Pulizia e igiene delle strutture di produzione e consumo dei pasti – Plesso 2

Art. 48 - Pulizia - sanificazione e riordino di locali e attrezzature

La Ditta Appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio, alla costante pulizia, sanificazione e riordino presso il Polo Scolastico di Bazzano

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature, stoviglie e utensileria;
- spogliatoi e servizi igienici ad uso esclusivo del personale della ditta appaltatrice (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi;
- locali adibiti a Micronido e accessori

Tali operazioni andranno effettuate “a regola d’arte”, con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa vigente, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di autocontrollo adottato dalla Ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice dovrà inoltre effettuare:

- pulizie a fondo periodiche fuori dall’orario di funzionamento del servizio;
- pulizie straordinarie in occasione di eventi imprevedibili quali traslochi, lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti, ecc.;
- pulizia periodica dell’area esterna di competenza.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere conformi ai criteri ambientali minimi relativi ai prodotti per l’igiene (etichetta Ecolabel), devono essere conservati nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e riposti in locali appositi o in armadi chiusi a chiave. La ditta appaltatrice dovrà provvedere all’esposizione della procedura e pianificazione della pulizia delle attrezzature e dei locali (piano di igiene).

Art. 49 Disinfestazione e derattizzazione

La Ditta appaltatrice deve provvedere alla definizione e all’attuazione di un piano personalizzato di disinfestazione (in particolare deblatizzazione e controllo degli insetti volanti) e derattizzazione. L’impresa dovrà inoltre dotarsi di idonei strumenti per l’allontanamento/cattura delle mosche.

Il piano dovrà essere consegnato al Responsabile del Servizio Scuola del Comune.

Art. 50 – Smaltimento dei rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti dal personale della Ditta appaltatrice negli appositi sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso il refettorio, negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti, per evitare che si accumulino. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, e dotati di apertura a pedale. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili. Devono essere inseriti all'interno del piano di igiene e lavati e disinfettati quotidianamente. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito, la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. Tali disposizioni devono essere documentate e distribuite al personale di servizio. I luoghi di deposito esterno dei rifiuti devono essere mantenuti costantemente puliti. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Titolo VIII Disposizioni in materia di sicurezza

Art. 51 - Sicurezza

L'Impresa appaltatrice dovrà fornire al Comune la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs.n. 81/2008. Il Comune fornirà all'Impresa appaltatrice, che deve osservare integralmente, le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro.

Più precisamente l'Impresa appaltatrice dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture. Gli stessi costi non sono soggetti a ribasso.
- dotare i propri operatori degli indumenti e dei dispositivi di protezione individuale

Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso al Comune entro un mese dall'inizio del servizio.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme

antifortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Art. 52 – Duvri

Il Comune promuove la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento e in tale contesto predispose il DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) così come previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura della ditta aggiudicataria che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i locali in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, nel quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni.

TITOLO IX - Controlli di conformità della produzione e del servizio

Art. 53– Penalità e risoluzione del contratto per inadempimento

1. Nel caso in cui il servizio di fornitura non venga espletato anche per un solo giorno, o sia incompleto o non rispondente alle esigenze dell'Amministrazione anche in ordine alla qualità, il Responsabile del Servizio competente potrà applicare all'aggiudicatario della fornitura, con l'unica formalità della contestazione dell'addebito, le seguenti penali:

- a) Euro 1.000,00 per totale mancata consegna delle derrate alimentari entro i termini stabiliti presso ogni singola mensa;
- b) Euro 500,00 per parziale mancata consegna delle derrate alimentari presso ogni singola mensa;
- c) Euro 200,00 per totale mancata consegna delle derrate destinate alle diete speciali personalizzate presso ogni singola mensa;
- d) Euro 250,00 per totale mancata consegna di materiali a perdere presso ogni singola mensa;
- e) Fino a € 1500,00 fornitura di derrate in numero inferiore a quanto ordinato, non eseguita da immediata reintegrazione;
- f) Fino a Euro 2000,00 per fornitura di derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste dal relativo allegato al presente capitolato o di derrate per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto dagli allegati al presente capitolato
- g) Euro 500,00 rinvenimento di corpi estranei (organici ed inorganici);
- h) Euro 500,00 rinvenimento di parassiti;
- i) Euro 500,00 fornitura di prodotti alimentari scaduti;
- j) Euro 500,00 mancato rispetto igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle leggi vigenti;
- k) Euro 1.000,00 fornitura di derrate chimicamente contaminate tali da essere inadatte all'alimentazione umana;
- l) Euro 500,00 per ritardo o mancata consegna delle derrate ordinate entro i termini stabiliti ;
- m) Altre forme di inadempimento non rientranti tra quelle sopraindicate:
fino ad Euro 1.500,00 a discrezione del Responsabile del Servizio a seconda della gravità dell'inadempimento.

2. L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento alla quale la ditta affidataria avrà facoltà di presentare le controdeduzioni entro 8 giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non

siano ritenute valide, l'Amministrazione procederà all'applicazione della penale prevista per l'inadempienza contestata.

Qualora le inadempienze di cui ai punti precedenti si ripetessero o siano tali da rendere insoddisfacente la fornitura, l'Amministrazione comunale potrà risolvere il contratto di fornitura anche prima della scadenza, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato al contraente un termine non inferiore a 15 giorni dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

3. Il pagamento delle suddette penali potrà avvenire mediante incameramento di quota della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento delle fatture

Art. 54 - Controlli e penali – Plesso 2

E' facoltà delle Amministrazioni contraenti effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà delle Amministrazioni contraenti disporre senza limitazione di orario la presenza presso le cucine di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica.

Il personale incaricato dall'Amministrazione effettuerà controlli secondo la metodologia che riterrà più idonea. I controlli saranno effettuati sulla struttura, le derrate alimentari, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli, l'incaricato potrà effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività del fornitore.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Eventuali irregolarità riscontrate, al di là dell'applicazione delle penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dal fornitore che dovrà proporre tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

- € 300,00 qualora la grammatura dei cibi fosse riscontrata, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quanto previsto nell'Allegato II MENU';
- € 300,00 per ogni episodio e per ogni prodotto, qualora fossero utilizzate derrate non conformi a quanto previsto all'ALLEGATO I "Scaffale delle derrate";
- € 300,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, non previamente concordato con l'Amministrazione contraente;
- € 1000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti e di quanto altro previsto dalle vigenti disposizioni,
- € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nel cibo preparato;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;
- € 750,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti l'Amministrazione contraente si riserva di richiedere un piatto alternativo;
- € 500,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici;
- € 1.500,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità del fornitore;

- € 150,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di detergenti, stoviglie a ridotto impatto ambientale, secondo quanto offerto in sede di gara;
- per ogni giorno di mancata prestazione del servizio ed anche in ipotesi di effettuazione dello stesso in forma parziale, l'Amministrazione applicherà le penali previste dall'art.53 lett.m);

Art. 55 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 56 Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare.

Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'Appaltatore sia una impresa individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'Appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, il Comune ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto.

In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. in caso di fallimento dell'Appaltatore, il Comune si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Art. 57 Clausola risolutiva espressa e risoluzione per inadempimento - Recesso

Il contratto di appalto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, in caso di:

- a) mancato avvio del servizio nel termine prefissato;
- b) sospensione o interruzione non autorizzate del servizio o di sua parte per più di due giorni, anche non consecutivi;
- c) impiego di personale inadeguato o insufficiente o privo di requisiti prescritti dalle norme vigenti e dal presente capitolato, o non iscritto agli Istituti previdenziali ed antinfortunistici ai sensi delle norme vigenti;
- d) mancata sostituzione del personale nei casi previsti dal presente capitolato d'onere;

- e) ripetuta applicazione – per almeno sei volte nel corso della vigenza del contratto - delle penali previste dagli artt. 53 e 54 del capitolato;
- f) cessione del contratto o subappalto non autorizzato;
- g) violazione degli obblighi, degli orari o dei tempi concernenti lo svolgimento del servizio;
- h) esazione diretta o pretesa di compensi aggiuntivi per lo svolgimento del servizio;
- i) danneggiamento doloso o colposo di persone e di cose del Comune o di terzi;
- j) grave inadempimento a quanto prescritto dal presente capitolato.

2. Fuori dei casi indicati dall'articolo precedente, il contratto potrà essere risolto per inadempimento delle obbligazioni contrattuali a carico dell'aggiudicatario ai sensi dell'art. 1453 del codice civile, nonché in ipotesi di accertata violazione da parte dell'aggiudicatario di norme di legge e clausole contrattuali regolanti il rapporto con il personale adibito al servizio, apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Affidato, messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri, sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara gravi, ripetute violazioni del Codice della Strada, qualora l'Affidatario perda requisiti di idoneità morale, tecnica e finanziaria previsti dalla normativa vigente in materia.

Il Committente potrà recedere dal contratto, con preavviso non minore di sei mesi, per motivi di pubblico interesse, o, con effetto immediato dal ricevimento di comunicazione, raccomandata, per l'applicazione di disposizioni normative obbligatorie che comportino la cessazione della gestione appaltata.

In tal caso, sarà dovuto il corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite sino alla data del recesso.

TITOLO X- PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 58 - Corrispettivo e pagamenti

I prezzi unitari dei pasti a base d'asta così articolati:

- **Plesso 1 Fornitura derrate alimentari contabilizzate come pasti al crudo € 3,15 + iva di legge**
- **Plesso 2 Fornitura derrate con ristorazione e somministrazione € 5,60 + iva di legge**
- **Plesso di Scurano e pasti al domicilio – fornitura derrate – confezionamento e trasporto pasti € 4,85 + iva di legge**
- **Centro Diurno – fornitura derrate per giornata alimentare – confezionamento e trasporto pasti € 8,00 + iva di legge**
- **Costo orario per sostituzione personale € 20,05**

sono stati calcolati dai competenti uffici comunali tenendo anche conto della determinazione del costo medio orario del lavoro per i dipendenti da imprese esercenti servizi di ristorazione collettiva e del livello minimo di inquadramento applicabile per le prestazioni richieste. Gli importi sono da considerarsi al netto dell'IVA.

L'importo dell'appalto sarà quello complessivo indicato all'art. 3 PER CIASCUN PLESSO DI RIFERIMENTO, considerata la percentuale di ribasso offerta in sede di gara dal concorrente aggiudicatario, da applicare poi sui suddetti prezzi unitari.

Il corrispettivo dovuto è quello risultante dall'offerta "costo-pasto" della Ditta aggiudicataria.

Con tale corrispettivo il prestatore del servizio si intende compensato di qualsiasi suo avere, senza alcun diritto di pretendere dal Comune di Neviano degli Arduini nuovi e maggiori compensi per i servizi svolti.

Per il plesso 2 sarà cura della ditta aggiudicataria compilare un prospetto riepilogativo dei pasti effettivamente erogati suddivisi per asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria, da trasmettere tempestivamente all'ufficio Scuola entro i primi giorni del mese successivo.

Le fatture verranno liquidate, accertata la corretta e regolare esecuzione del servizio, entro trenta giorni dalla data di ricevimento delle medesime da parte del Comune.

Il pagamento è subordinato alla previa verifica della regolarità contributiva della ditta aggiudicataria (DURC) ed all'esito preventivo di cui all'art. 48 bis del DPR 602/1973 presso il sistema integrato dei concessionari, nei casi e per gli importi previsti dalla normativa.

Le fatture dovranno essere intestate a "COMUNE DI NEVIANO DEGLI ARDUINI – Piazza IV Novembre 1 – 43024 – Neviano degli Arduini – C.F. e P.I. 00215930348.

Il codice univoco del Comune di Neviano degli Arduini è : **UF1GHF**

Le attività richieste dal presente capitolato d'appalto sono finanziate con i mezzi propri di bilancio

L'importo delle prestazioni sarà liquidato con l'osservazione delle disposizioni contenute nel D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, in particolare applicando sull'importo netto progressivo la ritenuta dello 0,50 % prevista dall'art. 30, comma 5bis, del citato D.Lgs.

A tal fine la ditta appaltatrice dovrà fatturare il corrispettivo detraendo la ritenuta suddetta.

La suddetta ritenuta, previa verifica della conformità e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva, sarà oggetto di svincolo soltanto in sede di liquidazione finale.

Art. 59 – Adeguamento /revisione dei prezzi

Per i primi dodici mesi di esecuzione del servizio i prezzi rimarranno fissi ed invariabili. Dall'inizio del secondo anno potranno essere sottoposti a revisione con cadenza annuale, previa istanza motivata e dopo apposita istruttoria condotta in contraddittorio con l'affidatario dal Responsabile del Settore Amministrativo. Per l'aggiornamento dei prezzi si farà riferimento alla percentuale di aumento del costo della vita per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT al netto dei tabacchi (indice FOI) determinata al 31 agosto di ciascun anno rispetto quello al 31 agosto dell'anno precedente.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'Amministrazione comunale dall'affidatario, allegando la documentazione dimostrativa entro il 31 ottobre. La mancata richiesta entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti.

TITOLO XI - ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 60 – Codice di Comportamento

Il codice di comportamento dei dipendenti pubblici vincola al rispetto dei principi di trasparenza, correttezza e lealtà. Il concorrente dovrà dichiarare di conoscere gli obblighi derivanti da esso, impegnandosi ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto

Art. 61 – Spese contrattuali e spese di pubblicazione

Tutte le spese inerenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa o eccettuata, sono a carico dell'aggiudicatario. Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.,

Art. 62 - Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, sarà competente, in via esclusiva, il giudice del Foro di Parma.

Art. 63 Trattamento dei dati personali

I dati forniti dalle ditte in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti presso l'Amministrazione Comunale per le finalità di gestione della gara e, per quanto riguarda l'aggiudicatario, saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena esclusione dalla gara.

Art. 64 Tutela della privacy

L'aggiudicatario si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Regolamento UE 2016/679.

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal Regolamento UE 2016/679:

- a. la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b. le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c. il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile Unico del Procedimento.

Art. 65 Clausola Sociale

Ai sensi dell'art. 50 del Codice, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e dalla normativa applicabili. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è indicato nel Progetto.

Art. 66 Disposizioni finali

Il Contratto è soggetto oltre che all'osservanza delle norme contenute nel D.lgs 50/2016 e ss. mm. a delle norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.