



Comune di Sala Baganza

Provincia di Parma

PROCEDURA APERTA

PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E NELLA SCUOLA PRIMARIA DI SALA BAGANZA

**PERIODO: anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024
Ripetibile per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027**

COD. CUI: S00442530341201900002

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

TITOLO I – INDICATORI DI SERVIZIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione del servizio giornaliero di refezione scolastica per gli alunni ed il personale autorizzato della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria del Comune di Sala Baganza. L'appalto non è suddiviso in lotti.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata:

- 1) nel periodo di funzionamento delle Scuole, secondo il calendario che sarà indicato dalle autorità scolastiche competenti, in conformità alle attività didattiche previste;
- 2) nel mese di luglio per il funzionamento del centro estivo.

La Ditta appaltatrice dovrà prevedere **la gestione diretta della cucina, allestita presso la Scuola dell'Infanzia Balbi Carrega**, per la preparazione dei pasti destinati ai bambini ed al personale della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

In particolare deve essere previsto:

PER LA SCUOLA INFANZIA

- la predisposizione e la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento e la sanificazione di tavoli e sedie del refettorio;
- l'allestimento e la sanificazione delle aule destinate a refettorio;
- la distribuzione dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione degli arredi e dei locali adibiti a refettorio;
- la fornitura dell'eventuale materiale a perdere per il consumo del pasto;
- il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e delle attrezzature esistenti nei locali adibiti a mensa.

PER LA SCUOLA PRIMARIA:

- il confezionamento e il trasporto dei pasti che dovranno essere preparati nella cucina della scuola infanzia;
- la predisposizione e la fornitura di diete personalizzate;
- l'allestimento e la sanificazione di tavoli e sedie del refettorio;
- l'allestimento e la sanificazione delle aule destinate a refettorio;
- la distribuzione dei pasti agli utenti;
- lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione degli arredi e dei locali adibiti a refettorio;
- la fornitura dell'eventuale materiale a perdere per il consumo del pasto;
- il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate);
- il ritiro dei contenitori;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature e delle attrezzature esistenti nei locali adibiti a mensa.

ART. 2 - DURATA E AMMONTARE DELL'APPALTO

La gestione del servizio avrà durata di tre anni scolastici, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 con decorrenza da Settembre 2021 fino al 31 Luglio 2024, avrà eventualmente la possibilità di essere ripetibile per ulteriori 3 anni.

L'importo complessivo annuo dell'appalto è di € 277.750,00.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è determinato in misura pari ad € 0,02 per ciascun pasto e quindi l'importo annuo è pari ad € 1.000,00 e non è soggetto a ribasso.

L'importo complessivo annuo dell'appalto a base di gara è di € 276.750,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge e dei costi per la sicurezza.

Il prezzo unitario a pasto soggetto a ribasso è pari ad € 6,15, considerando che tale importo comprende anche tutte le operazioni di sanificazione previste dai protocolli riferiti alla emergenza da Covid-19.

Le attività comprese nell'appalto dovranno essere avviate anche in pendenza di stipulazione del contratto. E' facoltà dell'Amministrazione procedere al rinnovo per un ulteriore uguale periodo, qualora sia consentito dalla legislazione vigente all'epoca.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara.

ART. 3 – LUOGO DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E DIMENSIONE INDICATIVA DELL'UTENZA

Le sedi, oggetto dell'appalto, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Sala Baganza:

- Scuola dell'Infanzia statale "Balbi Carrega" – Via Garibaldi, 17 – capoluogo
- Scuola Primaria statale "Athos Maestri" – Via Vittorio Emanuele II n. 32 - capoluogo

Le date presunte di inizio e termine del servizio, comunque legate all'organizzazione del calendario scolastico, sono:

PER LA SCUOLA INFANZIA:

- Indicativamente dalla metà di settembre fino alla fine di giugno, oltre al mese di luglio per il centro estivo;

PER LA SCUOLA PRIMARIA

- Indicativamente dalla metà di settembre fino alla metà di giugno;

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Il fabbisogno è stato calcolato sulla base delle iscrizioni ai servizi nell'ultimo anno utile per l'a.s. 2018/2019, si può ragionevolmente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati per ogni singolo anno scolastico possano risultare "approssimativamente" come segue:

SCUOLA INFANZIA + CENTRO ESTIVO MESE DI LUGLIO:

- Pasti alunni: n. 17.000
- Pasti insegnanti n. 2.100

SCUOLA PRIMARIA:

- Pasti alunni: n. 24.500
- Pasti insegnanti n. 1.400

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze contingenti (ad es. necessità di istituire il servizio in un ulteriore plesso scolastico) o derivanti dalle modifiche all'orario scolastico. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva sia negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

L'Amministrazione comunale si riserva, inoltre, di comunicare alla Ditta appaltatrice l'inizio ed il termine del servizio di mensa, orario di consegna, orario della distribuzione, in funzione del calendario scolastico annuale, nonché ogni modifica inerente la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio medesimo.

TITOLO II – MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 4 - GESTIONE SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica in specifico, comprende le seguenti prestazioni:

PER LA SCUOLA INFANZIA:

- preparazione diretta dei pasti nella cucina della scuola infanzia;
- apparecchiatura e spaccchiatura dei tavoli, prevedendo la necessaria sanificazione;
- fornitura del materiale a perdere necessario per il consumo del pasto (tovaglioli, tovaglette ecc.);
- taglio del pane e posizionamento sui tavoli;
- sminuzzatura della carne o del pesce prima della distribuzione del pasto;
- sbucciatura e sezionamento della frutta;
- eventuale preparazione di acqua in caraffe;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- preparazione dei locali adibiti a refettorio;
- pulizia dei locali cucina e relative pertinenze (spogliatoi, servizi igienici, dispense, zone di transito) e refettori;

PER LA SCUOLA PRIMARIA:

- fornitura di pasti (preparati a legume fresco-caldo nella cucina della scuola infanzia, ad eccezione della pasta);
- predisposizione di acqua in caraffe;
- fornitura di caraffe di acqua;
- cottura della pasta mediante apposito cuocipasta elettrico;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, prevedendo la necessaria sanificazione;
- fornitura del materiale a perdere necessario per il consumo del pasto (tovaglioli, tovaglette ecc.);
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- preparazione dei locali adibiti a refettorio;
- pulizia dei locali refettorio e cucina e relative pertinenze (spogliatoi, servizi igienici, dispense, zone di transito);

ART. 5 – ESECUZIONE DEL TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Tutti i pasti dovranno essere cucinati, la mattina stessa del consumo, nella cucina situata presso la scuola d'infanzia, prevedendo anche una zona di lavorazione dedicata alle diete speciali. Al fine di garantire la continuità del servizio, anche in caso di eventuale blocco parziale o totale della cucina principale, la ditta dovrà disporre, per tutta la durata del contratto (compreso l'eventuale rinnovo) di un secondo centro di cottura ubicato a distanza tale da garantire il servizio e dotato di idonea autorizzazione sanitaria per la preparazione di pasti da asporto.

I pasti in multiporzione, dovranno essere consegnati presso la cucina della scuola primaria, in contenitori di materiale idoneo muniti di coperchio e a loro volta inseriti in contenitori isotermitici che garantiscano il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, trasportati con l'impiego di automezzi idonei e comunque aventi tutte le caratteristiche previste dalla normativa in vigore.

Il porzionamento dei pasti, per la successiva distribuzione agli utenti, avverrà nella cucina della scuola primaria.

La frutta dovrà arrivare lavata e pronta per il consumo garantendo una temperatura idonea alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche e gustative.

Il formaggio grattugiato deve essere inviato quotidianamente nella quantità necessaria per gli utenti presenti. Anche la fornitura di olio, aceto e sale deve essere prevalentemente quotidiana in considerazione del limitato spazio a disposizione per lo stoccaggio presso il terminale di distribuzione.

Alla scuola primaria, previo appropriato trattamento micro filtrante che dovrà essere installato dalla ditta aggiudicataria, verrà distribuita l'acqua della rete pubblica, contenuta in apposite caraffe; analogo progetto potrà essere avviato anche alla scuola dell'infanzia. Almeno due volte all'anno, la ditta dovrà provvedere ad effettuare le analisi organolettiche dell'acqua ed presentare i risultati al Comune.

Tale progetto sarà sottoposto a verifica di gradimento da parte dell'utenza e in caso negativo, la ditta dovrà prevedere la fornitura di acqua in bottiglie/bottigliette.

Tutto il ciclo di produzione-trasporto-consegna dovrà essere svolto in conformità alle norme vigenti in materia di preparazione, manipolazione e trasporto dei cibi, al fine di garantire la salubrità dei cibi medesimi e le prerogative organolettiche e di appetibilità.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzati per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

I detersivi e quanto altro necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere inviati al terminale di distribuzione separatamente dalla consegna dei pasti e nella quantità adatta ad essere stoccata nei locali/ contenitori a disposizione.

ART. 6 - PREPARAZIONE PASTI PRESSO LA CUCINA COMUNALE

Il servizio consiste nella preparazione di pasti, il giorno stesso del consumo e senza ricorso a prodotti precotti, presso la cucina della scuola infanzia, la cui planimetria è contenuta nell'allegato al presente capitolato, provvedendo anche direttamente all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

L'età dei bambini è, di norma, compresa tra il primo anno di scuola infanzia (circa 3 anni) e l'ultimo di scuola primaria (circa 10 anni), con eventuale possibile estendimento agli studenti di scuola media.

Il servizio di preparazione pasti presso la cucina della Scuola Infanzia dovrà essere svolto da un addetto con qualifica professionale di *Cuoco*, secondo quanto previsto dalle tabelle approvate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative al Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende del settore Turismo-comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva", che dovrà essere affiancato da idoneo personale aiutante, affinché il servizio sia svolto con efficienza ed efficacia.

La preparazione e la cottura dei pasti (ad esclusione della pasta destinata alla mensa di scuola primaria) dovranno avvenire esclusivamente nella cucina della scuola infanzia e, solo qualora si verificano situazioni di emergenza, dovrà essere messo in funzione il piano di emergenza: infatti, in caso di non funzionamento temporaneo della cucina, per guasti ad impianti o attrezzature, l'impresa dovrà disporre di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti e nel rigoroso rispetto delle diete speciali.

Nelle fasi di preparazione dei pasti, l'impresa dovrà osservare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, attenendosi altresì alle eventuali raccomandazioni fornite, nel corso del contratto, dai competenti organi dell'Azienda USL.

Tutti i generi alimentari utilizzati presso la cucina devono essere in confezioni tali da permetterne un facile ed immediato controllo, e con imballaggi ed etichettatura conformi alle prescrizioni di legge vigenti, in particolare per quanto riguarda le forniture di alimenti facilmente deperibili.

Giornalmente dovranno essere effettuate tutte le operazioni di lavaggio/sanificazione delle stoviglie utilizzate, nonché di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali cucina e dispensa, oltre che dei locali adibiti a refettorio.

Riguardo ai locali refettorio e alle aule nelle quali avverrà la consumazione del pasto, questi dovranno essere idoneamente allestiti per essere utilizzati allo scopo, ed adeguatamente sanificati secondo i protocolli.

Un campione di ogni pasto preparato dovrà essere conservato, in idonei contenitori, uno per ciascun campione, chiusi e muniti di etichetta con data di prelievo, contenuto e nome del responsabile della preparazione. I contenitori dovranno essere conservati nel frigorifero della

cucina per almeno 72 (settantadue) ore in una zona identificabile. I campioni prelevati il venerdì andranno conservati fino al martedì della settimana successiva, per essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di necessità.

Il personale dell'impresa dovrà svolgere quotidianamente le operazioni di rimozione e separazione dei rifiuti e conferimento nei cassonetti posti all'esterno della struttura, avendo cura di provvedere alla loro esposizione in apposito luogo (che verrà individuato) nei giorni di raccolta.

ART. 7 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Ferme restando le specifiche per il servizio di preparazione pasti presso la cucina comunale, il presente articolo disciplina gli aspetti comuni a tutti i servizi oggetto del capitolato.

Per tutti i plessi, il pasto completo sarà costituito da un primo, un secondo, un contorno, il pane e la frutta fresca di stagione, nonché da una merenda per gli iscritti al tempo prolungato della scuola d'infanzia.

Nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti la ditta dovrà osservare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, attenendosi altresì alle eventuali raccomandazioni fornite dai competenti organi dell'Az. USL.

I servizi richiesti dovranno essere svolti senza interruzione, fatto salvo che ciò avvenga per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e fuori dal controllo dell'impresa.

In caso di non funzionamento temporaneo della cucina comunale per guasti ad impianti o attrezzature, interruzione delle utenze o disposizioni dell'Az. USL, l'impresa dovrà disporre di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti e nel rigoroso rispetto delle diete speciali.

Per entrambe le strutture (scuola infanzia e primaria) il servizio è distribuito su 5 (cinque) giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, secondo gli specifici calendari scolastici.

L'impresa dovrà essere in grado di produrre diete speciali per particolari stati di salute o problematiche di altra natura, dietro presentazione da parte dei genitori di specifica certificazione medica, nonché di richiesta per motivi etico-religiosi.

ART. 8 – MODALITA' PREPARAZIONE PASTI

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, si richiama il documento "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato in G.U. n. 134 del 11 giugno 2010 e delle linee strategiche per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Emilia Romagna.

La preparazione dei pasti deve rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria, nazionale, regionale, anche in riferimento alla emergenza sanitaria da Covid-19, per il tempo necessario.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

La Ditta deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei pericoli e punti critici di controllo).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- Evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- Evitare scorte e stoccaggi;
- Curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- Non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- Non ricongelare le materie prime scongelate;
- Non congelare le materie prime acquistate fresche;
- Non congelare il pane;
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- Non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- Mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;
- Mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- Mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- Condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di 30 minuti;
- Mantenere secondi piatti e contorni da distribuire e consumare freddi, in celle frigorifere sino al momento del trasporto: devono giungere alla cucina della scuola primaria, per la distribuzione, a temperatura max di 10°C;
- Condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in adeguate bacinelle gastronomiche;
- Non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- Non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- Lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito;

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione.

ART. 9 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla normativa.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

La ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura.

ART. 10 - MENU, VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

I pasti per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario delle scuole dovranno essere confezionati nel rispetto dell'**Allegato "Scaffale delle derrate"** al presente capitolato di cui forma parte integrante ad ogni effetto.

I menù proposti elaborati sulla base del “**menù tipo**” (**allegato 2**) e le relative grammature saranno sottoposti all'approvazione del competente servizio dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.

Il menu' dovrà essere:

- distinto tra Scuola dell'infanzia e Scuola primaria;
- sviluppato su settimane;
- articolato in menù autunno-inverno e primavera-estate.

Alla SCUOLA INFANZIA, ogni giorno dovranno essere somministrati la merenda + il pasto, come segue:

LA MERENDA dovrà essere composta da:

- Frutta che dovrà essere distribuita già idoneamente pelata e porzionata alle ore 9,30/9,40 circa del mattino (e comunque in orario da concordarsi con la coordinatrice della scuola);

IL PASTO dovrà essere composto da:

- primo piatto
 - secondo piatto
 - un contorno
 - pane
 - acqua in quantità sufficiente per il consumo durante il pasto
-
- Dovrà essere inoltre prevista **la merenda per i bambini iscritti al tempo prolungato** dalle ore 16,00 alle ore 18,00 (massimo n. 1 sezione di 28 bambini).
 - Dovrà essere prevista una quantità di acqua sufficiente per la necessità dell'utenza durante tutto l'arco della giornata, senza che ciò costituisca un onere aggiuntivo.

Alla SCUOLA PRIMARIA, ogni giorno dovrà essere somministrato il pasto come segue:

- primo piatto
- secondo piatto
- un contorno
- frutta di stagione (il cui orario di distribuzione dovrà essere concordato con la coordinatrice della scuola)
- pane
- acqua in quantità sufficiente per il consumo durante il pasto

La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, fornire le materie prime indispensabili per il condimento delle vivande.

E' consentito, per comprovati motivi e previo accordo tra Responsabile del Settore del Comune e la ditta aggiudicataria, invertire all'interno della settimana l'ordine del menù. E' consentita una variazione del menù su iniziativa della ditta solo nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione, di carenza di materie prime per scioperi prolungati.

La ditta è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale, all'Istituto Comprensivo di Felino e ad ogni utente una copia del menù in corrispondenza dell'inizio dell'anno scolastico e ogni qualvolta vengano apportate al menù stesse variazioni sostanziali. Nei menù forniti all'utenza dovranno essere evidenziati gli alimenti biologici somministrati.

La programmazione del menù dovrà essere esposta nel locale mensa a cura della Ditta aggiudicataria.

Per i bambini, o per il personale avente diritto, che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate da relativo certificato medico sarà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto.

Le spese inerenti all'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali" sono a carico della ditta aggiudicataria. Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Ogni dieta personalizzata dovrà essere contenuta in vaschette monoporzione sigillate e contrassegnate dal cognome dell'utente ed immediatamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermitici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso ai livelli termici previsti dalla normativa vigente.

Inoltre, senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione Comunale, dovrà essere sempre previsto oltre al menù del giorno, un menù dietetico alternativo per gli utenti, senza presentazione di certificato medico. Il menù dietetico potrà essere prenotato giornalmente, entro l'orario previsto, sia in caso di indisposizione temporanea che in caso di scelta alternativa.

Tale menù dovrà essere così composto:

- 1° piatto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine) o minestrina;
- 2° piatto: formaggi (parmigiano o mozzarella o ricotta) o prosciutto (cotto o crudo).

Inoltre la Ditta dovrà rendersi disponibile:

- a) a sostituire, su specifica richiesta, il pasto tradizionale con la fornitura di cestino picnic individuale, così composto: panino imbottito con formaggio, panino imbottito con prosciutto cotto, banana o frutto di stagione, un succo di frutta in brick, mezzo litro di acqua minerale, un pacchetto monoporzione di biscotti secchi (o merendina), bicchiere e tovagliolo a perdere;
- b) a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, in occasione del Natale e della Pasqua, in accordo con il personale comunale preposto, un dolce tipico di quella ricorrenza, avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale;
- c) a proporre, almeno due volte per ogni anno scolastico, un menù composto da piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti tipici parmigiani/regionali IGP e DOP, coinvolgendo, almeno in un caso le scuole in preventive iniziative promozionali concernenti i prodotti da utilizzarsi (es. concorso a premi per i migliori elaborati, disegni, temi, ricette ecc.). La Ditta si dovrà inoltre impegnare a promuovere e a pubblicizzare l'iniziativa presso le Scuole con materiale informativo.

ART. 11 - CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Sarà necessario attenersi a quanto indicato dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e dalle Linee Strategiche per la ristorazione scolastica elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

Dovranno essere previsti:

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari, con utilizzo di prodotti di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP);
- il recepimento dei principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al DM 25/07/2011 – All. 1, attraverso i quali l'appalto pubblico viene definito “verde” in linea con i principi del PAN-GPP (Piano di Azione Nazionale del Green Public Procurement) e contribuisce quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti; nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
- la promozione del consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, nonché qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità con i requisiti previsti dal DM 18/12/2017;
- la prevenzione e riduzione dello spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità a quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo rivolte agli Enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere;
- l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

La ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio.

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle allegare tabelle merceologiche (allegato n. 4).

I prodotti utilizzati, ai sensi della Legge Regione Emilia Romagna n. 29/2002, dovranno provenire, in misura complessivamente non inferiore al 70% e comunque per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato, da coltivazioni biologiche, nonché a lotta integrata e da prodotti tipici (a indicazione e denominazione di origine DOP e IGP) e specialità tradizionali garantite, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando comunque priorità ai prodotti biologici.

Nella fattispecie, nelle mense scolastiche, dovranno essere introdotti i seguenti prodotti tipici e biologici:

1. Pasta di provenienza biologica	sempre
2. Riso biologico	sempre
3. Pasta integrale biologica	sempre
4. Passata di pomodoro e pelati biologici	sempre
5. Verdure fresche da coltivazione biologica	2 gg. a sett.
6. Frutta fresca da coltivazione biologica	2 gg. a sett.
7. Legumi e cereali secchi biologici	sempre
8. Yogurt intero alla frutta o naturale biologico	sempre
9. Latte fresco intero biologico per colazioni e merende del nido d'infanzia e della scuola dell'infanzia	sempre
10. Olio extravergine di oliva biologico (per condimento a crudo)	sempre
11. Formaggio Parmigiano Reggiano DOP da pasto	sempre
12. Formaggio Parmigiano Reggiano DOP grattugiato per condimento	sempre
13. Prosciutto crudo marchiato “Parma” DOP	sempre
14. Formaggi freschi biologici (solo ad uso secondo piatto): caciotta, mozzarelline, crescenza, ricotta	sempre
15. Marmellata biologica	sempre
16. Dolci da forno (per merende) biologici	sempre

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CE 834/2007, per prodotto tipico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Reg. (CE) 510/2006. La Ditta è tenuta a fornire le schede tecniche di tutti i prodotti biologici confezionati che intende utilizzare nell'appalto e tutte le informazioni necessarie per identificare e caratterizzare i fornitori dei prodotti freschi.

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.

L'impiego dei prodotti biologici previsti dal presente capitolato dovrà essere comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati ed eventualmente, solo se espressamente richiesto dall'Amministrazione Comunale, anche 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.

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal regolamento CE 834/2007, per prodotto tipico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Reg. (CE) 510/2006. La Ditta è tenuta a fornire le schede tecniche di tutti i prodotti biologici confezionati che intende utilizzare nell'appalto e tutte le informazioni necessarie per identificare e caratterizzare i fornitori dei prodotti freschi.

L'impiego dei prodotti biologici previsti dal presente capitolato dovrà essere comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati ed eventualmente, solo se espressamente richiesto dall'Amministrazione Comunale, anche dalle copie delle bolle di consegna, attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina.

Il tipo di prodotto biologico, o a lotta integrata distribuito alle utenze, oltre che ad essere evidenziato chiaramente sul menù giornaliero esposto nella scuola, dovrà anche, 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. territorialmente competente 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:

- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- non utilizzare alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM";
- non utilizzare alimenti contenenti glutammato o altri esaltatori di sapidità;
- non utilizzare alimenti contenenti grassi idrogenati;

- utilizzare solo cibi privi di conservanti e coloranti;
- rispettare la stagionalità dei prodotti;
- privilegiare i fornitori locali (prodotti a Km 0).

ART. 12 – RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento e alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e al D. lgs. 77/93 e comunque a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo della concessione. Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria. Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

ART. 13 – FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- Conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE dalla normativa italiana e regionale vigente;
- Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti;
- Conformi alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari;
- L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti, che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- È vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- E' tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui al momento della preparazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- L'approvvigionamento delle materie prime dovrà essere effettuato in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

ART. 14 – PRENOTAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle presenze degli alunni e del personale.

L'ordinazione dei pasti verrà effettuata dal personale dell'aggiudicatario, attraverso un ordine esecutivo giornaliero comunicato entro le ore 9,00 riportante il numero dei pasti per: bambini, adulti, diete speciali e temporanee, ecc.

ART. 15 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti nei vari refettori, con utilizzo di proprio personale in numero adeguato, sia per qualifica che per entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

TITOLO III – OBBLIGHI ED ONERI

ART. 16 - OBBLIGHI ED ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

La Ditta aggiudicataria, per tutto il periodo di durata del contratto (compreso l'eventuale rinnovo), avrà la piena disponibilità della cucina centralizzata esistente presso la scuola dell'infanzia.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria per la mensa di SCUOLA PRIMARIA:

- la fornitura di idoneo cuoci pasta elettrico;
- la fornitura di idonea lavastoviglie;
- la fornitura di idoneo forno per la eventuale rigenerazione dei pasti;
- 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, nonché dei materiali di consumo quali ad esempio carta asciugatutto e sapone disinfettante per le mani, per il terminale di distribuzione della mensa scolastica.
- la fornitura di tavoli e sedie per il refettorio, e di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti e posate e bicchieri in plastica, tovaglie o tovagliette e tovaglioli in carta) anche per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (es. inagibilità della lavastoviglie). Inoltre, su richiesta della scuola, non dovrà essere negata la fornitura di bicchieri a perdere da utilizzarsi per diverse evenienze;
- l'acquisto e la fornitura dei contenitori multiporzione e monoposto per il trasporto dei pasti;
- il personale necessario per la rilevazione del numero dei pasti e per lo svolgimento delle operazioni di cucina, di distribuzione dei pasti e di pulizia. Il servizio prevede il ricevimento dei contenitori multiporzione, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie sporche, oltre alla pulizia dei locali mensa e degli arredi e attrezzature in essi contenuti, la predisposizione e il rassetto delle aule in cui si consuma il pasto, lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani provenienti dai locali mensa, che dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in

materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a carico dell'Ente appaltante;

- il coordinamento e l'organizzazione complessiva delle funzioni previste dal presente capitolato relativamente al servizio svolto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature esistenti e di quelle che verranno acquistate, con le modalità e con i tempi previsti dal presente capitolato;
- installazione di un idoneo forno e l'eventuale acquisto di nuove attrezzature da sostituire a quelle esistenti, che dovessero risultare non più funzionanti nel corso dell'appalto;
- il reintegro delle stoviglie e minuterie varie di servizio necessarie per la distribuzione del pasto all'utenza;
- la sostituzione del materiale o gli 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;
- licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza sarà responsabile verso il Committente di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio;
- il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio, con esclusione della tassa per la raccolta delle immondizie;
- il servizio di derattizzazione, controllo e monitoraggio degli insetti striscianti nei locali destinati al servizio.

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.Lgs 26 maggio 1997 n. 155 e successive modifiche e integrazioni.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria per la mensa di SCUOLA INFANZIA:

- il completamento dell'arredo della cucina consistente in:
 1. n. 2 armadi frigorifero 650 litri a 1 porta
 2. n. 1 forno combinato elettrico a vapore diretto 20 teglie;
 3. n. 1 carrello;
 4. n. 2 tavoli in acciaio per il confezionamento pasti asporto;
 5. n. 1 lavandino;
 6. n. 3 armadietti spogliatoio personale;
- l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menù ed idonei a garantire la qualità del pasto di entrambi i plessi scolastici (scuola infanzia e primaria);
- 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, nonché dei materiali di consumo quali ad esempio carta asciugatutto e sapone disinfettante per le mani;
- la fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti e posate e bicchieri in plastica, tovaglie o tovagliette e tovaglioli in carta) anche per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (es. inagibilità della lavastoviglie). Inoltre, su richiesta della scuola,

non dovrà essere negata la fornitura di bicchieri a perdere da utilizzarsi per diverse evenienze;

- il personale necessario per la rilevazione del numero dei pasti, per la gestione della cucina, per lo svolgimento delle operazioni di distribuzione dei pasti e di pulizia. Il servizio prevede la preparazione diretta dei pasti, la sanificazione ed apparecchiatura dei tavoli situati nei refettori, lo scodellamento e la distribuzione dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli dopo il pranzo, il lavaggio delle stoviglie sporche, oltre alla pulizia dei locali mensa e degli arredi e attrezzature in essi contenuti;
- lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani provenienti dai locali mensa, che dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a carico dell'Ente appaltante;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva delle funzioni previste dal presente capitolato relativamente al servizio svolto;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature esistenti e di quelle che verranno acquistate, con le modalità e con i tempi previsti dal presente capitolato;
- installazione di un tavolo in acciaio inox dimensioni cm. 125x0,80x0,85;
- l'eventuale acquisto di nuove attrezzature da sostituire a quelle esistenti, che dovessero risultare non più funzionanti nel corso dell'appalto;
- pentolame ed utensili vari necessari per il funzionamento della cucina;
- il reintegro delle stoviglie e minuterie varie di servizio necessarie per la distribuzione del pasto all'utenza;
- la sostituzione del materiale o gli 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 stoviglierie;
- licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza sarà responsabile verso il Committente di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio;
- il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio, con esclusione della tassa per la raccolta delle immondizie;
- il servizio di derattizzazione, controllo e monitoraggio degli insetti striscianti nei locali destinati al servizio.

ART. 17 - LOCALI E ATTREZZATURE ESISTENTI

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione Comunale metterà a disposizione della Ditta aggiudicataria:

- **alla scuola primaria:** una struttura idonea e già attrezzata per essere adibita a "terminale di distribuzione", mentre **a cura della ditta aggiudicataria dovrà essere installato:**
 - n. 1 idoneo cuoci pasta;
 - n. 1 idoneo forno;
 - n. 1 idonea lavastoviglie;
 - carrelli per la distribuzione dei pasti (in numero idoneo)
 -
- **alla scuola d'infanzia:** una struttura idonea e già attrezzata per essere adibita a cucina di produzione diretta dei pasti, **a cura della ditta aggiudicataria dovranno essere installati:**
 - n. 2 armadi frigorifero 650 litri a 1 porta

- n. 1 forno combinato elettrico a vapore diretto 20 teglie;
 - n. 1 carrello;
 - n. 2 tavoli in acciaio per il confezionamento pasti asporto;
 - n. 1 lavandino;
 - n. 3 armadietti spogliatoio personale;
- ogni altro tipo di attrezzatura che la ditta ritenesse necessario per la creazione della zona di confezionamento dei pasti da trasportare alla scuola primaria.

I locali e le attrezzature succitate sono nella disponibilità del Comune, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

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

La Ditta sarà tenuta all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza.

La Ditta sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici e sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

ART. 18 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature presenti nel terminale è a carico del Gestore.

Tutte le attrezzature messe a disposizione dal Comune si intendono in buono stato e funzionanti e tali dovranno essere restituite alla scadenza dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a riparare tutti i guasti e le rotture che dovessero verificarsi sin dal momento dell'avvio del servizio, comprese quelle imputabili a precedente usura. La scelta dei materiali, delle opere e dei modi di intervento della manutenzione saranno stabiliti congiuntamente dal Gestore e dal Committente.

Resta a carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti e delle opere murarie dei locali adibiti a cucina e refettorio. Comunque ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile ad opera della gestione sarà addebitato totalmente al gestore stesso.

Qualora la ditta aggiudicataria non provveda puntualmente alla manutenzione delle attrezzature, il committente, dopo aver diffidato, si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia ed addebitando alla ditta aggiudicataria la spesa sostenuta.

La Ditta aggiudicataria deve segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento delle attrezzature indipendentemente dalle cause che possono averli determinati e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di Ditte specializzate nel settore. Trimestralmente dovrà fornire all'Amministrazione Comunale un riepilogo scritto elencante tutti gli interventi di manutenzione effettuati nell'arco dei mesi con riferimenti precisi all'oggetto, all'ubicazione e alla natura dell'intervento.

Al termine dell'appalto la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione tecnica accompagnata da una certificazione rilasciata da una ditta specializzata riportante, attrezzatura per attrezzatura, lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

La ditta aggiudicataria è obbligata a non apportare modifiche, o trasformazioni ai locali ed agli impianti.

Per quanto attiene ad interventi di carattere urgente afferenti al potenziamento di alcune apparecchiature, la ditta dovrà, qualora ciò venga richiesto dall'Amministrazione Comunale con autorizzazione scritta, provvedere direttamente all'intervento, fatturando successivamente le spese all'Amministrazione Comunale.

ART. 19 - ONERI DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- le spese per forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono necessari per il funzionamento degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti di luce, gas e acqua e dei locali all'interno dei quali viene svolto il servizio mensa;

TITOLO IV – CONTROLLI DI QUALITA' E VIGILANZA

ART. 20 – CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

La ditta aggiudicataria deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità, la quantità e la conformità richiesta dal presente capitolato.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

Dovrà inoltre dare atto di essere dotata di un sistema di controllo della qualità che garantisca la perfetta osservanza delle norme in materia di igiene degli alimenti, anche secondo quanto prescritto dalle vigenti normative.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria la presentazione dei risultati delle analisi effettuate sulle materie prime dal proprio laboratorio o da struttura privata e previste nel piano di autocontrollo della ditta stessa.

Il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, che 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 secondo quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio, o di professionisti esterni altamente specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'aggiudicatario. L'aggiudicatario e per esso i suoi dipendenti, è tenuto 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 i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

ART. 21 - COMITATO MENSA

Ai sensi del vigente regolamento per l'accesso ai servizi scolastici è istituito un Comitato Mensa a cui partecipa anche un rappresentante della ditta che gestisce il servizio di ristorazione scolastica.

Il Comitato Mensa svolge le seguenti funzioni:

- a) controllo qualitativo e quantitativo sul servizio di ristorazione scolastica e monitoraggio sul gradimento dei pasti serviti;
- b) proposte all'Amministrazione Comunale in ordine al funzionamento del servizio, al suo miglioramento e ad iniziative di educazione alimentare nelle scuole.

I Componenti del Comitato Mensa non sono tenuti al possesso dell'attestato di idoneità sanitaria, in quanto la loro attività e' limitata alla semplice osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con le sostanze alimentari, utensileria ed altri oggetti destinati alla somministrazione. Al fine di non interferire nella normale attività lavorativa del personale addetto al servizio di refezione in ogni giornata la durata di ogni visita non dovrà superare il tempo massimo di un'ora. Per motivi igienico sanitari i componenti del Comitato non potranno mai accedere ai locali di cucina, se non dietro preventiva autorizzazione scritta rilasciata dal gestore del servizio.

Ogni componente del Comitato Mensa ha facoltà di :

- controllare che il locale refettorio (e i relativi arredi) siano mantenuti puliti
- controllare il rispetto del menù giornaliero e delle eventuali diete speciali
- controllare le porzioni sotto il profilo quantitativo
- assaggiare il pasto (porzione assaggio) in spazio distinto e separato al momento della distribuzione
- porre attenzione durante la consumazione del pasto alla rumorosità del refettorio e al suo affollamento
- osservare i comportamenti degli utenti e il funzionamento del servizio al fine di raccogliere dati e contribuire a segnalare la qualità complessiva del servizio sotto il profilo socio-educativo, verificando:
 - la qualità dei pasti sotto il profilo organolettico
 - l'appetibilità del cibo
 - il gradimento delle singole portate
 - il gradimento del menù
 - la presentazione dei piatti (aspetto e servizio)
 - ogni altro aspetto ritenuto corretto per il funzionamento del servizio.

Per ogni visita di controllo effettuata da un componente del Comitato Mensa presso le mense scolastiche, verrà compilata e fatta pervenire al Servizio Scuola del Comune di Sala Baganza, apposita relazione sul modello predisposto e fornito dallo stesso.

TITOLO V - PERSONALE

ART. 22 – REPERIBILITA'

La Ditta aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e un numero di telefax di un proprio punto di coordinamento nel quale esista sempre qualcuno preposto a rispondere. A questo recapito verranno ordinati tutte le mattine i pasti e a questo numero ci si rivolgerà nei casi di necessità. Dovrà inoltre essere indicato un nominativo responsabile dotato di un numero di telefono cellulare, per garantire la reperibilità immediata.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire, al Comune, comunicazione scritta da parte dell'Impresa appaltatrice contenente:

- indirizzo e n. di telefono della sede della ditta appaltatrice, numero telefonico e numero di fax del centro cottura/ufficio;
- dichiarazione dell'impresa appaltatrice che Ufficio e responsabile sono operativi a partire dal 3° giorno precedente l'inizio del servizio.

ART. 23 – RESPONSABILE E PERSONALE DI SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà affidare la direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto ad un suo Responsabile, deputato dalla azienda a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale, l'AUSL, il Dirigente scolastico ed i membri del Comitato Mensa.

Al Responsabile/i incaricato/i spetta il coordinamento di tutto il personale operante nella cucina della scuola infanzia (di preparazione diretta dei pasti) e della scuola primaria (terminale di distribuzione), nonché l'armonizzazione globale del servizio di concerto con il cuoco responsabile della cucina.

Tale persona dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi operativi;
- titolo di studio tale da consentire la valutazione igienico dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale;
- esperienza documentata nella conduzione di servizi di refezione scolastica analoghi e non inferiori per dimensione a quelli oggetto del capitolato;

Il curriculum e il numero di ore garantite di presenza fisica da parte del Responsabile nel Comune di Sala Baganza per la supervisione dell'appalto in oggetto, saranno oggetto di valutazione di merito in fase di aggiudicazione dell'appalto.

Qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, l'aggiudicatario si dovrà avvalere della consulenza regolare di un dietista e/o tecnologo alimentare/nutrizionista.

L'aggiudicatario dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo come richiesto dalle procedure del sistema di qualità UNI EN ISO 9001 aziendale.

I dipendenti dell'aggiudicatario operanti all'interno dei locali della mensa dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

I dipendenti dovranno essere in numero adeguato sia per qualifica che entità numerica allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace e con adeguata competenza professionale. Il

tempo necessario per la distribuzione del pasto non potrà mai superare i 40 minuti e dovrà ridursi a non più di 30/35 minuti nel caso in cui il servizio si svolga su più turni.

L'aggiudicatario deve in particolare curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale; sia inoltre munito di idoneità sanitaria secondo la normativa vigente;
- sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- abbia a propria disposizione nei locali di lavoro di un apposito armadietto, fornito dalla ditta, nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro, nel numero di un armadietto per ogni addetto;
- consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali mensa;
- segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio.

L'aggiudicatario è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare le disposizioni vigenti, nonché quelle che dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto, in materia di pubblica sicurezza nell'utilizzo degli spazi e delle strutture concesse in uso, nonché rispettare la normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro; in particolare sarà obbligo della ditta provvedere a:

- utilizzare esclusivamente personale qualificato e adeguatamente formato sui rischi propri della specifica attività lavorativa esercitata, nonché informato sulla modalità di gestione delle emergenze come previsto dal piano predisposto per ciascuna struttura;
- informare il personale impiegato sui rischi presenti nelle aree e negli ambienti oggetto di affidamento da richiedere all'Amministrazione Comunale;
- produrre nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Rappresentante dei lavoratori alla Sicurezza e del Medico competente;
- produrre dichiarazione del Legale Rappresentante nella quale si attesta che la valutazione del rischio della propria attività è stata realizzata ed il proprio personale ha ricevuto una adeguata informazione e formazione in materia di prevenzione e sicurezza.

ART. 24 - SCIOPERI DEL PERSONALE

In caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, il Comune deve essere avvisato almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Inoltre, sulla base di quanto stabilito dalla legge 12.6.90, n. 146 recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati" in caso di proclamazione di sciopero del personale dipendente, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire, concordandolo con i Responsabili del Servizio Scuole e del Servizio Sociale, il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali.

ART. 25 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO PER CAUSE DI FORZA MAGGIORE

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi , unicamente, interruzione totale di energia e le calamità naturali gravi.

In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato alla Ditta entro le ore 9.30 del giorno precedente a cura del Servizio Scuola.

ART. 26 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E DELLE NORME INERENTI ALLA MANO D'OPERA

L'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, compensa e comprende tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle leggi, dalle norme assicurative, sindacali e di consuetudine.

In particolare, per tutti i lavoratori dipendenti dalla Ditta aggiudicataria ed occupati nei servizi che costituiscono l'appalto, dovranno essere attuate condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, tanto all'inizio dell'appalto che successivamente, anche se l'appaltatore non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

I lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro, contro le malattie ed in regola con le previdenze sociali. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di comunicare agli Enti competenti l'incarico dei lavori affidati e il diritto di richiedere una dichiarazione dalla quale risulti che l'impresa appaltatrice abbia osservato ed osservi i suoi obblighi e abbia soddisfatto i relativi oneri.

Si riserva, inoltre, l'insindacabile diritto di sospendere le emissioni dei mandati di pagamento sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non abbia accertato che ai lavoratori dell'Impresa appaltante occupati nei servizi dell'appalto, sia stato corrisposto il dovuto, che la posizione degli stessi lavoratori sia regolare nei confronti delle assicurazioni e previdenze in genere e, infine, che eventuali vertenze siano state risolte. Qualora si riscontrassero irregolarità imputabili all'ente gestore l'Amministrazione Comunale potrà procedere alla revoca unilaterale della concessione.

TITOLO VI – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

ART. 27 - RESPONSABILITA'

Sarà a totale carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità sia civile che penale per eventuali danni arrecati all'Amministrazione o a terzi, derivanti dall'espletamento del servizio, oggetto del presente capitolato, o a cause ad esso connesse.

L'aggiudicatario è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi i casi di intossicazione alimentare.

L'aggiudicatario è responsabile anche nei confronti dei diversi Enti proprietari e concessionari per danni arrecati ad esistenti impianti luce, acqua, gas, telefoni.

L'aggiudicatario è consapevole che i lavori affidatigli si eseguono in edifici di proprietà comunale o comunque a disposizione della stessa.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di essa, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta e, in ogni caso, da questa rimborsate.

ART. 28 - TUTELA DEI DATI SENSIBILI

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 Testo unico sulla privacy (cui al D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni e integrazioni).

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- 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 del procedimento.

ART. 29 - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

A tal fine dovrà stipulare:

- una polizza assicurativa contro i danni a cose o persone, nonché contro la responsabilità civile verso terzi per i rischi connessi all'attività di somministrazione di cibi e bevande e per fatto direttamente o indirettamente dipendente dal proprio operato, con i seguenti massimali:
 - Euro 5.000.000,00 per sinistro
 - Euro 2.000.000,00 per persona
 - Euro 2.000.000,00 per danno a cose o animali;
- una polizza assicurativa R.C.O. a favore dei dipendenti che prestano attività nelle strutture con adeguati massimali:
 - Euro 2.500.000,00 per sinistro
 - Euro 2.000.000,00 per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa aggiudicataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Impresa all'amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto.

Gli importi dei massimali dovranno essere adeguati, a richiesta del Comune, qualora sia opportuno a seguito di mutate condizioni di aumento del costo della vita, in relazione alla durata del contratto.

Inoltre, i mezzi impiegati per i trasporti, dovranno essere provvisti di copertura assicurativa (per quest'ultimo aspetto dovrà essere presentata al Comune, alla sottoscrizione del contratto, apposita dichiarazione).

TITOLO VII - CORRISPETTIVO

ART. 30 – REVISIONE DEL PREZZO

Il prezzo del pasto offerto in sede di gara si intende fisso ed invariabile per il primo anno di fornitura; successivamente per gli ulteriori anni di esecuzione dell'appalto sarà incrementato del solo indice ISTAT annuale.

I prezzi offerti, rimarranno fissi ed invariabili per l'anno di esecuzione del servizio.

ART. 31 – FATTURAZIONI E PAGAMENTI

La Ditta è tenuta all'applicazione delle norme relative alla "tracciabilità dei pagamenti" ai sensi dell'art. 3 della Legge n° 136 del 13/08/2010.

Le fatture dovranno essere distinte per servizio e indirizzate al Comune di Sala Baganza a mezzo fatturazione elettronica (cod. univoco UF71A0).

Le fatture saranno emesse dalla ditta appaltatrice con cadenza mensile e distinte per pasti consumati (indicazione del numero pasti adulti e numero pasti bambini) nonché suddivise per scuola, con indicazione del CIG di riferimento.

La liquidazione delle fatture avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle medesime previo visto di liquidazione del Responsabile del Servizio.

ART. 32 - DEPOSITO CAUZIONALE

Prima della stipulazione del contratto l'appaltatore dovrà presentare una cauzione dell'importo del 10 % dell'importo contrattuale a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte, mediante fideiussione assicurativa e bancaria.

Essa potrà essere utilizzata dall'ente a garanzia del risarcimento dei danni derivanti da inadempimento contrattuale, nonché del rimborso delle spese che l'Ente pubblico dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto derivante da inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

L'istituto o compagnia assicuratrice dovrà versare, nei limiti del massimale di cui sopra, l'importo richiesto a mezzo di lettera raccomandata A.R, da inviare per conoscenza della Ditta, circa la sussistenza e /od eseguibilità del credito.

La fideiussione deve essere espressamente svincolata dalla amministrazione.

La ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Ente Pubblico avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte, durante l'esecuzione di contratto.

La fideiussione bancaria o polizza assicurativa relativa sia alla cauzione provvisoria che a quella definitiva, dovrà essere incondizionata, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della

preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della committente.

TITOLO VIII ALTRE NORME DI DISCIPLINA CONTRATTUALE

ART. 33 - RAPPORTI DI DIPENDENZA-CONDIZIONI DEL SERVIZIO

L'Appaltatore deve attenersi a tutte le norme di contratto, siano esse di regolamentazione, tecniche e di contabilizzazione ed osservare le disposizioni che potranno essere impartite in luogo dai Responsabili del Servizio Scuole, cui compete, l'organizzazione, il controllo e la sorveglianza del servizio.

Le disposizioni dei Responsabili dell'Amministrazione Comunale possono essere integrative e/o limitative rispetto alle norme generali di contratto e perfezionate in via pratica ed in particolare nell'organizzazione del servizio, nella sua conduzione e nella sua esecuzione.

ART. 34 - PENALITA'

L'Appaltatore nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una penalità variante:

- Penale di Euro 2.500,00 nel caso di utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o forniture di alimenti contaminati batteriologicamente;
- Penale di Euro 2.500,00 nel caso di utilizzo di alimenti non commestibili, non rispondenti a norme di legge o fornitura di cibi contaminati parassitologicamente. I cibi in questo caso saranno respinti e dovranno essere sostituiti senza diritto ad alcun corrispettivo;
- Penale di Euro 500,00 nel caso di fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nella tabella dietetica;
- Penale di Euro 500,00 per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
- Penale di Euro 500,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella;
- Penale di Euro 500,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti ove previsto;
- Penale di Euro 500,00 in caso di mancata distribuzione dei pasti;
- Penale da Euro 500,00 a Euro 1.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di distribuzione, temperature non conformi, nonché in caso di presenza di corpi estranei;
- Penale di Euro 500,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo;
- Penale da Euro 500,00 in caso di insufficiente utilizzo di prodotti biologici e/o a lotta integrata o di mancanza o non veritiera compilazione del modello previsto
- Penale di Euro 500,00 in caso di rapporto numero operatori adibiti per la distribuzione/utenti insufficiente o superamento dei tempi previsti per la distribuzione.
- Penale di Euro 500,00 in caso di mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione rese necessarie nel corso dell'appalto.
- Penale da Euro 500,00 a Euro 1.000,00 in caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato e/o dall'offerta migliorativa del servizio proposto in fase di aggiudicazione.

In caso di reiterazione dell'irregolarità la penale da applicare verrà raddoppiata rispetto alle cifre stabilite nel comma precedente.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'appaltatore avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, per iscritto, entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Settore preposto. Si procede al recupero della penalità da parte del Committente mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o, in mancanza, sulla cauzione.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Committente sono notificate alla Ditta in via amministrativa.

ART. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) Cessione, anche parziale, del contratto.
- b) Grave intossicazione alimentare.
- c) Gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio.
- d) Mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.
- e) Mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente.
- f) Mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato.
- g) Perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso all'appalto.
- h) Accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode.
- i) Fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale.
- j) Ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con Raccomandata A.R., di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ART. 36 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE DELL'APPALTO

A fine appalto, l'appaltatore dovrà restituire i locali utilizzati e le attrezzature perfettamente funzionanti salvo il naturale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale o attrezzature o rotture si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra, sarà determinato di comune accordo al momento della loro restituzione, in base allo stato di manutenzione ed efficienza preesistente.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto di comune accordo dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal presidente del Tribunale di Parma.

ART. 37 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipula del contratto è subordinata:

- all'accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- dichiarazione unica di regolarità contributiva (D.U.R.C.);
- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- alla costituzione della cauzione di cui all'art. 28;
- al versamento delle spese contrattuali;
- alla presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative di cui all'art. 24 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.

Tutte le spese di contratto, di registrazione ed ogni altra spesa accessoria e dipendente, sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 38 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO – SUBAPPALTO

E' assolutamente vietata la cessione del contratto.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione committente.

E' vietato, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio, ad eccezione del trasporto di derrate e pasti.

Il subappalto deve essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione comunale. Resta comunque ferma la responsabilità della ditta appaltante per la buona esecuzione del contratto nei confronti della Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice è garante nei confronti dell'amministrazione comunale del rispetto da parte di eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei CCNL e di tutte le norme del presente capitolato.

ART. 39 - FORO COMPETENTE.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza del contratto che verrà stipulato tra l'Amministrazione Comunale di Sala Baganza e l'Aggiudicatario, sarà competente il Foro di Parma.

ART. 40 - DISPOSIZIONI FINALI E PERIODO DI PROVA

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamenti vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Per i primi sei mesi l'appalto s'intenderà conferito a titolo di prova, allo scopo di consentire all'Amministrazione Comunale di verificare la regolarità d'esecuzione del servizio.

Durante tale periodo l'Amministrazione potrà a suo insindacabile giudizio recedere in qualsiasi momento dal contratto, mediante semplice preavviso di trenta giorni. In tale eventualità spetterà alla ditta il solo corrispettivo delle forniture eseguite, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.

ART. 41 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO, MONITORAGGI E CONTROLLI

Responsabile unico del procedimento e direttore dell'esecuzione

1. In conformità all'art.31 del D.lgs. 50/2016 sono individuati come segue i ruoli e le funzioni nel presente appalto:

- a) il responsabile unico del procedimento è individuato nel Responsabile del Settore dei servizi alla persona del Comune;
- b) il direttore dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore, è individuato nell'Istruttore Amministrativo del Servizio Scuola.

2. Il direttore dell'esecuzione provvede, in particolare:

- a) al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- b) a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- c) a svolgere le altre attività allo stesso espressamente demandate dal D.lgs.50/2016 e dal D.P.R.207/2010 (limitatamente alle parti in vigore) nonché le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

3. L'istruttore amministrativo del Servizio Scuola/direttore dell'esecuzione, svolge, in particolare, le funzioni di supervisore delle attività dei servizi, provvedendo:

- a) alla verifica dei curricula di tutti gli operatori a qualsiasi titolo impiegati nel servizio, al fine di verificarne il possesso dei requisiti minimi previsti di adeguatezza del personale impiegato;
- b) alla conduzione delle riunioni di coordinamento per verificare l'andamento del servizio e per concordare le eventuali azioni migliorative/correttive necessarie;

c) alla valutazione della coerenza dell'esecuzione del contratto rispetto alla documentazione contrattuale;

d) a tutto quanto ritenuto necessario e utile all'ottimale andamento del servizio e, quindi, alla piena soddisfazione dell'utenza del servizio stesso.

4. L'impresa è tenuta a fornire al Comune tutta la collaborazione necessaria atta a garantire, in ogni momento, l'ingresso del direttore dell'esecuzione ai mezzi impegnati per il servizio in questione e a rilasciare, su semplice richiesta, tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione; per tutti gli accertamenti sopra specificati, qualora si ravvisino irregolarità, saranno redatti specifici verbali con indicazione delle eventuali irregolarità riscontrate.

Al fine del monitoraggio del contratto, il Comune procede alla verifica di conformità nel rispetto delle disposizioni di cui all'art.102 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. e si riserva il diritto e la facoltà di controllo, indirizzo e verifica dei servizi oggetto del contratto per il tramite del direttore dell'esecuzione; esso effettua i necessari controlli al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi caratterizzanti i servizi resi nonché la loro conformità alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato e a quelle ulteriori offerte in sede di gara.

Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette e controlli documentali.

Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio, attraverso la firma di **Verbali di ispezione** evidenziando le eventuali irregolarità riscontrate.

Il Comune, inoltre, in qualsiasi momento può effettuare controlli in ordine alla realizzazione del progetto, delle prestazioni effettuate e rispetto delle finalità individuate: adeguatezza della distribuzione dell'orario di servizio del personale in rapporto alle modalità di frequenza dell'utenza; rispondenza e permanenza dei requisiti e delle condizioni che hanno dato luogo all'aggiudicazione, quali l'attuazione dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, ecc...;

Al termine dell'appalto il R.U.P., dopo avere acquisito i dati e le informazioni necessarie dal direttore dell'esecuzione, ove risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, rilascia il certificato di verifica di conformità/certificato di regolare esecuzione, ai sensi dell'art.102 del Codice dei contratti vigente.

ART. 41 – ALLEGATI AL CAPITOLATO

Costituiscono parte integrante del presente capitolato:

- Planimetria cucina scuola infanzia;
- Scaffale delle derrate alimentari
- Menù tipo